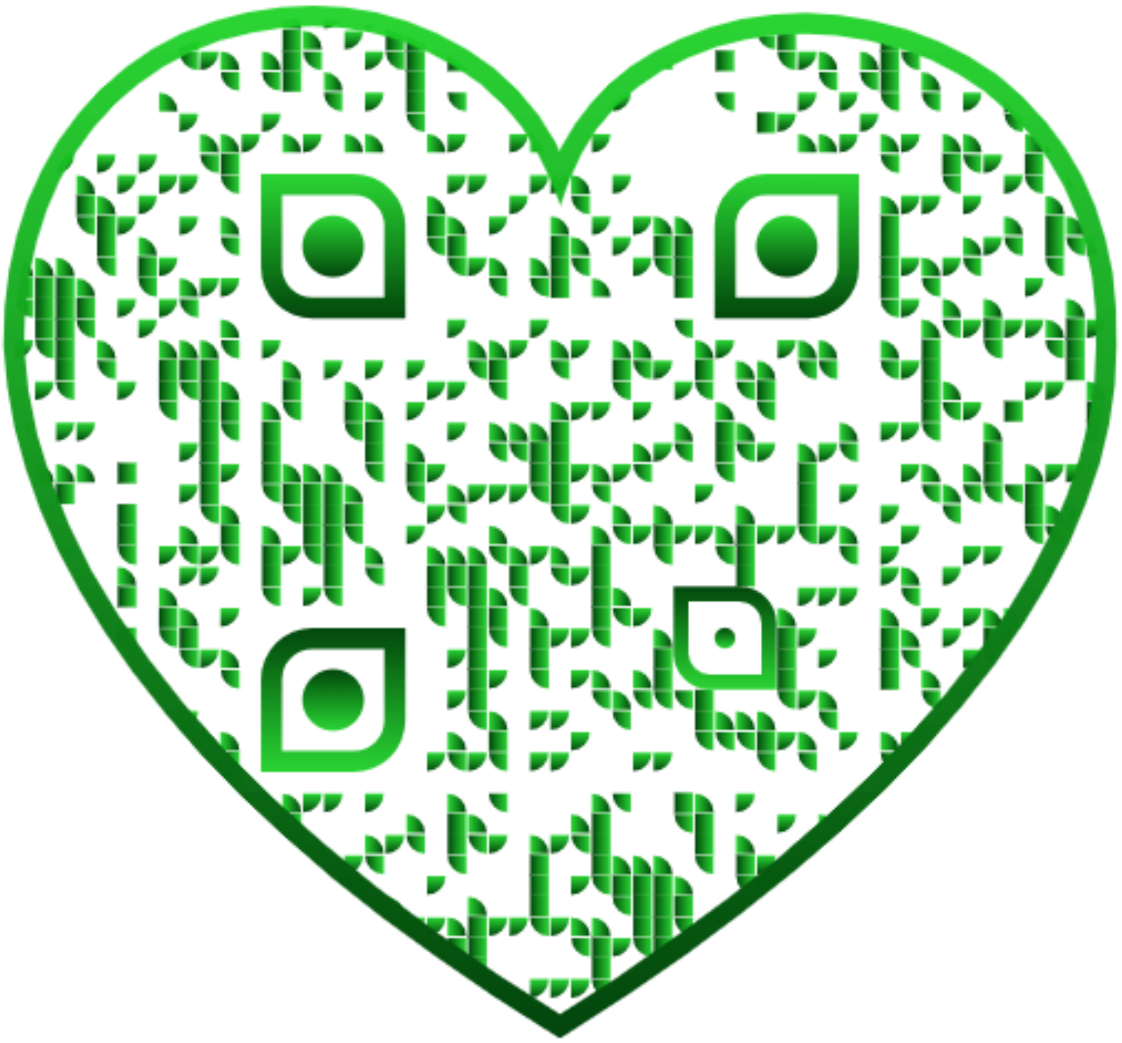
Patrick Rambourg

Histoire du Paris gastronomique

Du Moyen Âge à nos jours

PERRIN



Patrick Rambourg

HISTOIRE DU PARIS GASTRONOMIQUE

Du Moyen Âge à nos jours

PERRIN

© Perrin, un département de Place des Éditeurs, 2023

Couverture : *Dîner au Pré Catelan*, par Henri Gervex, 1909 (huile sur toile), musée de la Ville de Paris, musée Carnavalet, Paris.
© Photo Josse/Bridgeman Images

92, avenue de France
75013 Paris
Tél. : 01 44 16 08 00

ISBN : 978-2-262-10475-7

« Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre, est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales. »

Ce document numérique a été réalisé par PCA

À Béatrice Fink qui aurait aimé lire ce livre
et en souvenir de nos dîners parisiens.

Sommaire

Couverture

Titre

Copyright

Introduction

Première partie - « Il n’est bon bec que de Paris » - *Du Moyen Âge à la Renaissance*

1 - La capitale française à la fin du Moyen Âge : une cité de Cocagne

Une ville bien approvisionnée

Les Halles, principal lieu de ravitaillement

Un grand centre de consommation

Les savoirs alimentaires d’un bourgeois parisien

2 - L’affirmation des métiers de bouche

Des professions déjà bien en place dans le Paris du XIIIe siècle

Une plus grande spécialisation des métiers de bouche

Un savoir-faire réputé et recherché

Boulangers et pains de la ville, des faubourgs et des alentours

3 - Se restaurer dans la capitale du Royaume

« Chauds pâtés il y a ! » : le prêt-à-manger dans la rue

Les petits pâtés de Paris

Des lieux de restauration en nombre

Le Saumon, La Couronne, La Pomme de Pin… De célèbres enseignes

4 - De grandes tables parisiennes

Le prestige de la table royale

La diplomatie des festins et des banquets du roi

La table des élites parisiennes

Les banquets de confrérie

Deuxième partie - Paris, capitale des plaisirs gourmands - *De l'Ancien Régime au Premier Empire environ*

5 - Éloges d'un Paris alimentaire

Une ville hors norme

De la nourriture toujours plus abondante

Des vivres pour tous

Des spécialités venues de tout le royaume

La messagerie des bons produits

6 - Café, cuisinier et champignon… Quand Paris donne le ton !

L'apparition du café dans la capitale française

Le succès des cafés parisiens

Les « queux-cuisiniers » de Paris

Une élite culinaire

Les champignons de Paris

7 - Paris invente le restaurant

Avant le restaurant : cabaret, taverne, auberge, hôtellerie…

Le succès des guinguettes

Et Paris créa le restaurant !

Le succès des premiers établissements parisiens

8 - Promenade gourmande dans le Paris de Grimod de la Reynière

L'incontournable Almanach des gourmands

Le calendrier gourmand

Les Halles : éternelle mère nourrice des Parisiens

Enseignes gourmandes et artisans de bouche

Troisième partie - Paris, capitale de la gastronomie - *Le triomphant XIX^e^ siècle*

9 - Paris au cœur du discours gastronomique

La ville où naît la littérature gastronomique moderne

Connaître et transmettre le goût de la bonne chère

Guider les dîneurs

« Le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère »

10 - La renommée du restaurant parisien

Des restaurants de plus en plus nombreux

Les noms qui font briller Paris

Le menu-carte : icône du restaurant parisien

Des temples de la gastronomie

Les cafés-restaurateurs

11 - De l'art de dîner

Le tourbillon des mondanités parisiennes

La diversité des dîners de Paris

Chez Magny : une maison « des plus soignées [...] de tout Paris »

Les « us et coutumes de la civilité gourmande »

12 - L'école de Paris

À la parisienne

La ville des revues gastronomiques

La nouvelle élégance des boutiques de bouche

L’émulation des pâtissiers de Paris

Quatrième partie - Paris, capitale des gastronomies - *Jusqu’au xx^e^ siècle finissant*

13 - Une capitale de la restauration

Manger hors de chez soi : une spécificité parisienne

À prix fixe ou à la carte ?

Bouillons et crèmeries, des restaurants populaires et bon marché

À la table des grands hôtels de luxe

Comestibles et traiteurs de renoms

14 - Les cuisines de Paris

Peut-on parler d’une cuisine parisienne ?

Le régionalisme culinaire à l’honneur

« Déguster toutes les cuisines du monde sans quitter Paris »

Le goût de l’empire colonial

15 - Le rayonnement de Paris

Plus de petits fours…

Paris, capitale étoilée

On fleure bon la gastronomie française

Une ville « follement culinaire »

L’esprit de Paris

Épilogue - Les tendances du Paris d’aujourd’hui

Notes

Bibliographie

Index

Remerciements

INTRODUCTION

> « Ce n’est point une ville isolée que Paris ; elle est dans le cœur comme dans la pensée de tous les citoyens. » « Il est singulier qu’on parle sans cesse de Paris… »
>
> Louis-Antoine Caraccioli, *Paris, métropole de l’univers*, 1802.

« Il y a peu de choses dans l’histoire de l’humanité que nous connaissions aussi bien que l’histoire de la ville de Paris. Des milliers, des dizaines de milliers de volumes sont exclusivement consacrés à l’étude de ce minuscule coin de terre », écrit Walter Benjamin (1892-1940) dans *Paris, capitale du XIX^e^ siècle*[1]. Pour autant, parmi toute cette littérature qui évoque l’évolution de la ville, son rôle politique, son prestige culturel, son pouvoir d’attraction, son rayonnement international, il est étonnant de constater le peu d’intérêt porté à son histoire culinaire et gastronomique, alors même que Paris joue un rôle de premier plan dans l’édification et le succès de la cuisine française[2] et qu’il marque de son empreinte les cuisines du monde. Cet ouvrage entend combler cette lacune en s’intéressant à un thème longtemps resté anecdotique, peu traité dans les récits de Paris, et jamais abordé sur le temps long.

Ce projet de livre a vu le jour dans les années 1990, pendant mes études universitaires, alors que je commençais à travailler sur le Paris alimentaire et culinaire, analysant à la fois le banquet annuel de l’une des plus importantes

confréries parisiennes du XIVe siècle et les modes de restauration dans la capitale médiévale. Au fil de mes travaux et de mes écrits, prenant le chemin de la longue durée historique jusqu'à l'époque contemporaine, j'ai vu se confirmer l'importance de Paris dans l'évolution de la cuisine. Car c'est dans cette ville qu'est né le restaurant, qu'est apparue une nouvelle littérature gastronomique, qu'ont émergé des révolutions culinaires. Durant des siècles, Paris a donné le ton du bien manger et du bien boire ; sa civilisation de la table, sa sociabilité des plaisirs gourmands, son savoir-vivre « à la parisienne » sont progressivement devenus un modèle pour tous. Aujourd'hui encore, la cuisine y est sans cesse intellectualisée, renouvelée, inventée. Ayant opté pour une approche à la fois thématique et chronologique, c'est bien naturellement que j'ai fait commencer cet ouvrage avec la période médiévale, au moment où l'on reconnaît officiellement les métiers de l'alimentation. Il se poursuit jusqu'aux premières décennies du XXIe siècle, avec l'affirmation du *fooding* et de la bistronomie. Au fil de ces pages, vous découvrirez ainsi l'historicité du Paris culinaire et gastronomique, et vous constaterez aussi que la renommée de la ville est ancienne.

En effet, dès le Moyen Âge, son université attire des étudiants de toute l'Europe. Elle est déjà un grand centre de consommation, un important marché alimentaire, et un artisanat de bouche s'y développe fortement. Les pouvoirs publics ont très tôt pris des dispositions pour assurer l'acheminement des denrées et l'approvisionnement régulier de la capitale. Les Halles centrales, qui apparaissent dès cette époque, symbolisent le « ventre de Paris » jusqu'au milieu des années 1970. La ville est très tôt perçue comme un lieu d'abondance, un paradis alimentaire offrant à la fois des vivres bon marché pour tous et des nourritures recherchées pour les plus riches. Les élites s'y concentrent, favorisant les productions de qualité qui agrémentent leur table. Dès l'Ancien Régime, les régions du pays travaillent pour les gourmets de la capitale et fournissent spécialités culinaires et

richesses gourmandes, contribuant à la réputation de la cité, tout en donnant une visibilité nationale aux produits régionaux.

Traiteurs, cabarets, tavernes, auberges, hôtellerie pullulent alors dans la ville. Le prêt-à-manger et la restauration hors foyer sont ancrés depuis des siècles dans les habitudes parisiennes. À l'époque, toutes les occasions sont bonnes pour banqueter : la haute société se délecte de dîners et de soupers, la table royale symbolise le prestige culinaire et les réceptions de l'Hôtel de Ville sont des moments de festoiement. Les manières parisiennes se répandent largement. Son mode de vie et sa sociabilité mondaine sont un idéal de civilité et un modèle de civilisation.

Dès le XVII^e^ siècle ses cafés incarnent tout un art de vivre ; et, au siècle des Lumières, Paris est déjà une capitale de l'hédonisme culinaire et des plaisirs de la table. Dans les conversations, l'on parle de cuisine de santé, de cuisine moderne, de l'évolution des recettes, de la quête perpétuelle de nouveauté. L'on se querelle sur les sauces, sur le sens artistique de la cuisine, sur son actualité… Ce bouillonnement culinaire et intellectuel est propice à l'invention du restaurant, dans les années 1760, dont Paris est l'origine. Le peuple se réjouit dans les guinguettes des faubourgs, où les bourgeois viennent parfois s'encanailler et manger des matelotes de poisson.

Ce qui se concocte dans les cuisines parisiennes influence alors les tables d'ailleurs. Les chefs sont adulés par les élites étrangères et leur réputation contribue à la notoriété de Paris. Ces cuisiniers ont longtemps travaillé dans les grandes maisons aristocratiques et bourgeoises, avant d'exprimer leurs talents dans les restaurants. Ces établissements deviennent dès le Premier Empire un emblème de la ville et la gloire de la capitale française dans toute l'Europe. À chacun son restaurant, du plus luxueux au plus populaire, de la table d'hôte au célèbre bouillon Duval. Le dîner de Paris est désormais la « grande affaire du pays ». Les publications culinaires s'y multiplient, la ville étant le foyer d'une nouvelle littérature gourmande. L'art de la bonne chère est érigé en dogme : poèmes, almanachs, chroniques, rubriques, guides,

revues, ouvrages littéraires, presse, fleurissent dans le courant du XIX^e^ siècle pour vanter les joies de la table. La « science gastronomique » est partout : dans les cuisines, les boutiques, les salons, les bibliothèques, les théâtres… Les commerces de bouche se font de plus en plus élégants, à la manière des cafés chics. Progressivement, c'est toute une ville qui se met au service de la gastronomie.

Nombre d'étrangers témoignent de cette évolution : Paris est la capitale mondiale des gourmets et des gastronomes. Les artistes et les écrivains soulignent le rôle de la table, des cafés, des restaurants – et plus généralement de la nourriture et de la cuisine – dans la vie et la sociabilité parisiennes : ils y participent et en parlent dans leurs œuvres. La cité a de multiples facettes culinaires – traditionnelle, moderne, parisienne, régionale, étrangère ; toutes les cuisines s'y croisent, s'influencent et se concurrencent. La Ville lumière est cosmopolite et universelle, ouverte aux influences du monde et aux saveurs qui viennent d'ailleurs.

Le Parisien de la Belle Époque est curieux d'exotisme et n'oublie pas qu'il vit dans la capitale d'un vaste empire. Il peut goûter les cuisines du monde sans en sortir. Il apprécie les plats régionaux dans l'entre-deux-guerres et la modernité de la « nouvelle cuisine » dans les années 1970. Une trentaine d'années plus tard, c'est la bistronomie parisienne qui surprend et qui renouvelle la cuisine française.

Le Paris culinaire est toujours en mouvement, dans le goût de son temps, et à la pointe de l'innovation. C'est de tout cela et de bien plus encore que ce livre entend traiter, pour montrer comment, au fil du temps, Paris est devenu la capitale de la gastronomie.

PREMIÈRE PARTIE

« Il n’est bon bec que de Paris »

Du Moyen Âge à la Renaissance

1
La capitale française à la fin du Moyen Âge : une cité de Cocagne

« Bons vins ont, souvent embrochez,
Saulces, brouestz et groz poissons,
Tartes, flans oefz fritz et pochetz,
Perduz, et en toutes façons.
Pas ne ressemblent les maçons
Que servir fault a si grant peine.
Ilz ne veullent nulz eschançons :
De soy verser chacun se paine. »

François Villon, *Le Testament Villon*, XV^{e} siècle.

« Il n'est bon bec que de Paris », écrit dans une de ses ballades François Villon[1]. Le poète, qui n'a pas toujours mangé à sa faim et qui hante les tavernes de la capitale, évoque régulièrement dans son œuvre la nourriture et les lieux parisiens où l'on peut faire bonne chère. Et pour cause : dès la fin du Moyen Âge, la ville apparaît comme un lieu d'opulence et d'abondance alimentaires. Pour l'universitaire champenois Jean de Jandun, ce serait un grand poids qui écraserait ses « faibles épaules » s'il devait nommer dans son *Traité des louanges de Paris* (1323) « toutes les espèces de mets » qui entrent dans la ville, « les diverses espèces d'animaux de la terre, de l'eau et de l'air, les variétés de plantes, de fruits et de légumes, qui, bouillis ou rôtis, conviennent à la nourriture de l'homme »[2].

En 1328, Paris est déjà une très grande ville : c'est même l'une des plus importantes de l'Occident médiéval avec environ 200 000 âmes[3]. Elle s'est en effet rapidement développée à partir du XIII^e^ siècle et les contemporains sont conscients de sa prépondérance. C'est une « cité fameuse par la multitude de ses habitants[4] », témoigne encore Jean de Jandun, où nombre de personnes « abonde[nt] et afflue[nt] de jour en jour[5] », stipulent des *Lettres* de Charles VI en mai 1408 ; une ville « peuplée en si grand nombre de gens que c'est chose inestimable », rappelle le préambule des statuts des « oyers rôtisseurs »[6] de mars 1509.

Situé au croisement de grandes voies de communication, Paris, capitale du royaume de France, concentre les instances du gouvernement central. Le prestige de son université attire des étudiants de toute l'Europe et la présence du roi[7] et de sa Cour contribue au développement des arts. Les ateliers parisiens de Nicolas Bataille tissent ainsi la célèbre tenture de l'Apocalypse, actuellement conservée au château d'Angers. Des artistes se consacrent à l'ivoire, à l'orfèvrerie, à la sculpture, à l'architecture, à la peinture, et surtout à l'enluminure des manuscrits, art dans lequel les maîtres parisiens acquièrent une grande renommée[8]. Tout cela concourt à la célébrité d'une ville qui est en même temps perçue comme un lieu de bien-être alimentaire, comme une sorte de Paradis terrestre où rien ne manque.

Une ville bien approvisionnée

La capitale du royaume de France est donc une cité hors norme où affluent des vivres de toutes sortes pour nourrir ses habitants. Dans sa *Description de la ville de Paris*, le scribe Guillebert de Metz (ou Mets) détaille à sa manière les composantes de la population parisienne des débuts du XV^e^ siècle : « Plus de quatre-vingt mille mendiants, plus de soixante mille écrivains ; item […] écoliers et gens de métier sans nombre ; item la compagnie prélats et princes à Paris […], les noblesses, les états. […] Grande foison de riches bourgeois avait, et d'officiers qu'on appelait petits royetaux

de grandeur[9]. » L'intérêt de ce témoignage réside moins dans les chiffres fantaisistes que dans la perception par l'auteur de la diversité des habitants. Tous doivent manger pour vivre, mais différemment selon leur place dans la société. Le cosmopolitisme de la ville et la modernité de la vie parisienne font toutefois de la capitale « un creuset civilisateur qui unifie les habitants venus d'horizons divers[10] ». Le brassage des populations, des statuts sociaux, des métiers et des moyens de richesse rendent probablement plus diffuse la distinction alimentaire. Dans un environnement urbain où les conditions de nourriture diffèrent de celles de la campagne, les frontières entre les groupes sociaux paraissent ainsi plus perméables[11].

Pour Jean de Jandun, Paris est une « mère féconde » qui, en tout temps, est munie « de provisions si variées et si belles qu'un palais excité par la faim ne sera jamais privé de se satisfaire avec des mets simples ou recherchés ». La Seine fournit « en abondance les richesses de toutes les parties du monde nécessaires aux besoins de l'homme », poursuit-il ; elle apporte en grand nombre « les vins de la Grèce, de Grenache, de La Rochelle, de Gascogne, de Bourgogne », et amène en quantité « du froment, du seigle, des pois, des fèves, du foin, de l'avoine, du sel… »[12]. Les textes réglementaires, comme les lettres de Louis X le Hutin (juillet 1315) concernant « les marchandises voiturées par eau », ou celles de Philippe VI de Valois (février 1349), au sujet d'un impôt à lever sur « les marchandises et les denrées qui seront vendues dans la ville et les faubourgs de Paris »[13], donnent une idée de la variété des comestibles qui arrivent alors dans la capitale. Ce sont des céréales (blés, avoine, et « tout autre grain »), des vins, qui proviennent notamment de la Somme, d'Auxerre, de Beaune, de Saint-Pourçain, de Saint-Jean-d'Angély, d'Espagne, etc., mais aussi du vin français de la région parisienne – la vigne étant à cette époque à l'intérieur et autour de la ville[14] –, du vinaigre, du verjus, du cidre. On y trouve également des poissons salés ou frais (hareng, morue, congre, saumon, maquereau, seiche, etc.), des huîtres et des moules, sans oublier le bétail (bœuf, vache, mouton, pourceau). D'autres produits sont

cités, comme le beurre, le saindoux, les huiles (olive, noix, pavot), le fromage, le miel (dont celui de Montpellier), le riz, les figues et les raisins d'Espagne et autres fruits. Il y a pareillement des confitures, des dragées et de nombreuses épices (poivre, gingembre, cannelle, cumin, anis vert, safran, graine de Paradis, noix de muscade, etc.). Ces dernières sont alors très employées dans la cuisine aristocratique médiévale et parcourent une longue route avant d'arriver sur les étals des épiceries parisiennes. Elles suivent les trafics caravaniers qui viennent d'Inde et d'Indonésie, et qui aboutissent à Alexandrie, Acre et Tripoli « au temps de la Terre sainte », puis continuent leur route avec le commerce maritime de Venise[15], qui les redistribue dans l'Europe entière.

Notons par ailleurs que le produit des campagnes parisiennes couvre pour l'essentiel les besoins alimentaires de la capitale. Au XIV^e^ siècle, les céréales viennent de la plaine de France et sont acheminées par Gonesse, les régions de Survilliers et de Dammartin, de la Beauce – « notamment par Estampes ». Elles arrivent généralement par le transport terrestre, mais les céréales de la Brie et de la haute Seine peuvent être acheminées par la Marne et l'Yerres[16]. Lorsque la région parisienne ne peut fournir suffisamment de grains, d'autres régions prennent le relais, comme la Picardie et la Normandie. Ainsi, en avril 1422, les vivres ne viennent que de Rouen, atteste l'auteur du *Journal d'un bourgeois de Paris*, un clerc d'université qui était probablement chanoine du chapitre de Notre-Dame de Paris, et qui nous a laissé un « précieux témoignage » sur le quotidien des Parisiens, les « mouvements d'opinion » dans la ville, au temps de la guerre de Cent Ans et de Jeanne d'Arc[17]. Dans la première moitié du XV^e^ siècle, « les marchés de Gisors, des Andelys, d'Elbeuf et du Neubourg jouent dans l'approvisionnement de Paris un rôle croissant », écrit Jean Favier. En 1430, on a vu des acheteurs parisiens dans le pays de Caux, en Bessin et dans le Cotentin[18]. « Grande foison [de] blé » de Normandie arrive en ville la dernière semaine de juin 1433, témoigne encore le *Journal d'un bourgeois de Paris*[19].

La viande vient également de la région parisienne. Dans les années 1340-1350, les membres de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins se fournissent dans les campagnes environnantes pour les besoins de leur banquet annuel[20]. Le Perche et la Normandie peuvent aussi alimenter la capitale en bêtes de boucherie[21], la Bretagne pareillement, comme l'évoque le *Dit des Marchéans* [Marchands] au sujet des porcs, des bœufs et des vaches[22]. Au XV^e^ siècle, du bétail arrive du Maine, des plateaux de la Marche et du Limousin, des « plaines céréalières de France, Valois et Vermandois[23] ».

En outre, l'approvisionnement en poisson (frais ou salé) est important à une époque où chacun doit respecter l'alternance des jours gras (à viande) et des jours maigres (à poisson) de l'Église : pour la capitale, les mercredis, vendredis et samedis sont sans chair, ainsi que les veilles des grandes fêtes religieuses. En période de Carême, l'arrivée du poisson est un événement : « en ce temps [1426] on criait les harengs frais parmi Paris […], et en vint grande foison[24] », témoigne le *Journal d'un bourgeois de Paris*. L'acheminement du poisson de mer – une denrée fragile – est fortement contrôlé par les pouvoirs publics[25] afin d'assurer l'approvisionnement des marchés parisiens et la qualité du produit. La marée arrive dans sa quasi-totalité des ports de Picardie et de Normandie (Boulogne, Étaples, Le Crotoy, Saint-Valéry, Ault, Le Tréport, Dieppe, Veules, Fécamp, Caudelec). Les « chasse-marée » transportent le poisson dans des paniers à dos de cheval ou dans des « voitures rapides et légères ». Ils partent des ports de la Manche en fin d'après-midi et voyagent toute la nuit pour arriver à l'ouverture des Halles de Paris au matin[26]. Les poissons peuvent aussi arriver en bateau, notamment les maquereaux, les morues, les harengs saurs et salés. Des pièces viennent également de Grande-Bretagne, des Pays-Bas[27] et d'ailleurs. Les Parisiens de cette époque ont ainsi une diversité de poissons de mer à leur disposition, du plus commun au plus noble, comme l'attestent, entre autres sources, les recettes du *Mesnagier de Paris* (vers 1393)[28], sans oublier les poissons d'eau douce[29].

Les Halles, principal lieu de ravitaillement

En temps normal – c'est-à-dire hors situation de crise[30] –, Paris regorge de nourriture. « Les quantités considérables absorbées par la consommation parisienne [font] du marché des vivres un facteur essentiel de la vie sociale et politique[31]. » Gérer au mieux l'approvisionnement de la capitale est donc l'une des priorités des pouvoirs publics, avec le double souci de nourrir ses habitants et d'assurer leur sécurité alimentaire. Les autorités cherchent aussi de la sorte à se prémunir des humeurs du peuple, toujours prompt à réagir, voire à se révolter lorsque le pain vient à manquer. Elles donnent ainsi aux Parisiens la possibilité d'avoir des denrées à un prix raisonnable – à un juste prix, comme le diront les législateurs des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles[32]. Dans les années 1320, Jean de Jandun remarquait déjà que « le prix de vente et d'achat de ces denrées subit les variations de taux que commande l'opportunité ou la difficulté des temps. Ce qui semble merveilleux, c'est qu'il est arrivé souvent que plus la multitude afflue à Paris, plus on y apporte un nombre exubérant, une exubérance nombreuse de vivres, insiste-t-il, sans qu'il se produise une augmentation proportionnelle du prix des denrées[33] ».

C'est ainsi le rôle des autorités que de pourvoir à l'abondance alimentaire de la capitale du royaume de France, jusqu'à privilégier les Parisiens dans l'accès à la nourriture, si nécessaire aux dépens des régions environnantes[34]. Nombre d'actes réglementaires attestent alors du souci constant des pouvoirs publics dans le ravitaillement de la ville, cherchant à favoriser l'acheminement des aliments, le contrôle des prix, tout en luttant contre toutes sortes d'excès, notamment celui du stockage abusif des denrées, par ceux qui cherchent à s'enrichir avec les vivres « après avoir créé une pénurie factice[35] ». Dans un texte de 1299, le prévôt de Paris Guillaume Thiboust, représentant du roi, déclare ainsi que nul n'« aille contre les vivres qui viennent en la ville de Paris[36] ». Les marchandises doivent converger vers les Halles et autres marchés publics afin d'être contrôlées, mesurées et taxées, comme le stipulent des lettres patentes de Philippe le Bel (1305), ordonnant

que toutes denrées amenées à Paris « seront rendues & amenées en plein Marché[37] » – des prescriptions qui sont régulièrement renouvelées, laissant ainsi penser qu'elles n'étaient pas toujours respectées. Le Parisien peut acheter sa nourriture le matin aux Halles ou dans tout marché public avant la vente en gros, qui commençait vers onze heures ou midi, selon les saisons[38]. Mais, d'après Raymond Cazelles, la vente en gros ne semble pas aussi nettement séparée de la vente au détail pour les denrées alimentaires, à l'exception des poissons de mer frais qui doivent rapidement être cédés « à des commerçants parisiens spécialisés[39] ».

À l'origine des Halles de Paris, il y a un marché de plein air créé vers 1137 par Louis VI, au lieu-dit les Champeaux (petits champs), « à un carrefour de routes et en bordure de la grande artère » qui prendra le nom de rue Saint-Denis. C'est alors un quartier périphérique verdoyant qui va progressivement devenir central avec le développement de la ville sur la rive droite. En 1183, Philippe Auguste fait édifier deux bâtiments couverts, la « halle du commun » et la « halle au blé », dans lesquelles les marchands peuvent entreposer leurs produits « à l'abri des intempéries et des voleurs[40] ». L'ensemble est entouré d'un mur percé de portes que l'on ferme la nuit tombée. Des loges couvertes sont aussi installées le long du mur, à l'intérieur comme à l'extérieur, faisant probablement office de boutiques[41]. Les Halles sont ensuite englobées dans la ville *intra-muros*, avec la construction de l'enceinte de 1192. Sous le règne de Saint Louis, de nouvelles halles sont bâties, et deux sont attribuées au commerce du poisson : l'une pour la vente des poissons de mer salés, l'autre pour les poissons de mer frais[42]. Mais les Halles ne proposent pas que des produits alimentaires, on y trouve également toutes sortes de « marchandises industrielles et artisanales[43] », comme la draperie et la mercerie. Avec les rues avoisinantes, elles vont toutefois devenir le cœur alimentaire de Paris et le resteront jusque dans les années 1970.

Elles prennent de l'importance dans la vie des Parisiens et dans l'histoire de la ville. Au début du XIVe siècle, Jean de Jandun consacre un chapitre à « la maison dite *les Halles des Champeaux* ». On peut notamment y « acheter tous les genres d'ornements que l'industrie la plus exercée, l'esprit le plus inventif se hâtent d'imaginer pour combler tous vos désirs » et où « les regards des promeneurs voient sourire à leurs yeux tant de décorations pour les divertissements des noces et pour les grandes fêtes »[44]. Raoul de Presles, avocat du roi et traducteur de *La Cité de Dieu* de saint Augustin, évoque dans sa description de Paris sous le règne de Charles V la création des Halles et le quartier qui s'y développe : « Et puis petit à petit y édifièrent maisons ; et y fit les halles pour vendre toutes manières de denrées[45]. » Parmi les lieux d'achat de nourriture, l'auteur du *Mesnagier de Paris* (vers 1393) cite également les Halles qui fournissent une partie de ce qui composera un repas de noces : pain de tranchoir, grenades pour le blanc-manger, oranges, fromage et œufs pour la confection des tartelettes, oseille pour le verjus, sauge et persil pour cuisiner la froide sauge[46], « pommes de blandureau » (une variété de pomme) et sel. Il mentionne également le pain de Corbeil et les carottes que l'on vend par poignées aux Halles[47]. Ces dernières sont aussi citées dans le *Journal d'un bourgeois de Paris* : en juin 1419 il y a « tant de biens à Paris, de lards, de fromages pressés, qu'ils étaient ès Halles entassés aussi haut qu'un homme ». Et en 1426 les cerises y sont très abondantes[48]. Quelques décennies plus tard, le vendredi 13 septembre 1465, « deux cents chevaux portant des poissons de mer de toutes sortes » arrivent aux Halles, rapporte dans sa *Chronique* Jean de Roye, secrétaire du duc de Bourbon et notaire au Châtelet de Paris. « Il y avait des saumons, des esturgeons, des harengs frais, et cela bien que les Bourguignons, Bretons et autres assiégeants aient menacé les Parisiens de les affamer et de les contraindre à manger leurs chats et leurs rats[49] », poursuit-il. Cela montre bien les capacités de ravitaillement de la ville au XVe siècle. Les Halles vont dès lors devenir pour cinq siècles le principal lieu d'approvisionnement alimentaire de Paris[50].

Un grand centre de consommation

Les contemporains témoignent de l'importance des vivres dans la capitale médiévale, en donnant notamment des chiffres pour appuyer leur démonstration. *Le Mesnagier de Paris* informe ainsi de la quantité de viande débitée par les bouchers de la ville. Ceux de la « Porte de Paris » (l'actuelle place du Châtelet) vendent en moyenne chaque semaine : 1 900 moutons, 400 bœufs, 400 pourceaux et 200 veaux. Les étaux de Sainte-Geneviève fournissent 500 moutons, 16 bœufs, 16 porcs et 6 veaux. Les ventes des bouchers du Parvis, de Saint-Germain, du Temple et de Saint-Martin sont aussi documentées[51]. Au total la « somme des boucheries de Paris par semaine » s'élève selon ses comptes à 3 080 moutons, 514 bœufs, 306 veaux, 600 porcs, et de 2 000 à 3 000 lards (porcs salés) le Vendredi saint, d'après les calculs de l'auteur. Il donne également les provisions en viande des hôtels princiers (Orléans, Berry, Bourgogne, Bourbon) et royaux parisiens. Pour les maisons du roi, de la reine et des enfants, il faut compter 900 volailles, 700 pigeons, 86 chevreaux et 86 oisons chaque jour ; 200 moutons, 28 bœufs, 28 veaux, et 24 porcs par semaine ; et 320 lards (porcs salés) par an[52].

Quelques décennies plus tard, Guillebert de Metz estime la consommation hebdomadaire de la viande à 4 000 moutons, 240 bœufs, 500 veaux, 200 pourceaux salés et 400 non salés, et à 700 tonneaux de vin par jour, sans compter les vins des étudiants, des bourgeois et des grands seigneurs, qui étaient exemptés de droits[53]. Dans *La despense de Paris, du plus necessaire qui se fait par chascun jour du mois : par extimation au plus pres du vray*, probablement rédigée à la fin du XV^e^ siècle, l'auteur (anonyme) s'aventure aussi dans le chiffrage des aliments (bœuf, mouton, vin, blé et autres grains[54], etc.), tout en se gardant bien de comptabiliser la marée qui arrive quotidiennement « en si grande quantité, qu'il est impossible d'en savoir le nombre[55] ». Et de soupirer que Paris est un abîme, comme « un ventre toujours vide » que l'on ne peut rassasier[56].

Si ces décomptes alimentaires sont à considérer avec prudence – car difficiles à vérifier –, ils renseignent néanmoins sur la manière dont on percevait Paris à l'époque : une ville exceptionnelle et gigantesque où la nourriture abonde en grande quantité. Pour le Piémontais Pantaleone da Confienza (vers 1475), la « bonne et très célèbre cité de Paris » est « une sorte de terre promise […] vers laquelle convergent presque toutes les bonnes choses – outre celles qui y naissent »[57].

Les rues animées témoignent également de la vitalité alimentaire de la capitale. Les cris publicitaires y sont d'un usage courant pour capter l'attention des clients potentiels[58]. Ils deviennent un genre littéraire au XIII^e^ siècle et informent des marchandises que l'on vendait dans la rue. Les *Crieries de Paris* de Guillaume de la Villeneuve – le plus ancien texte connu – nous mènent au plus près des marchands ambulants qui vantent leurs denrées du matin au soir, « parmi Paris jusqu'à la nuit ». Les produits sont vendus au détail et assurent l'alimentation quotidienne d'une partie de la population, qui peut aussi bien se procurer des préparations cuisinées prêtes à être consommées (dont nous reparlerons), que des aliments frais ou en « conserve ». Les Parisiens peuvent acheter auprès d'eux du poisson, dont ceux des étangs de Bondy, des harengs frais, fraîchement salés, ou saurs, des merlans frais et salés, de menus poissons de mer, ainsi que de la viande fraîche bien parée ou salée, divers volatiles (oisons, pigeons, etc.), des œufs, des produits laitiers (beurre, fromages de Brie et de Champagne). Ils peuvent aussi se procurer des végétaux, comme la « bonne échalote d'Étampes », le cresson d'Orléans, la porée et le poireau, les navets, les fèves, les pois en cosse « tout nouveaux », les herbes fraîches (cerfeuil, pourpier, laitue), les céréales (gruaux et froment), etc. On peut également acheter des fruits (dont les pêches du mois d'août, différentes variétés de poires et de pommes[59], sans oublier les cerises, les nèfles, les figues de Malte, les châtaignes de Lombardie, les raisins « d'outre-mer », les noix fraîches et les noisettes, etc.), mais aussi de la levure pour le pain, de la farine, de l'huile de noix, du bon et

beau vinaigre, du vinaigre de moutarde, du verjus, du poivre, de l'anis, et bien d'autres produits encore[60].

Les rues de Paris sont donc un véritable garde-manger. « Il y a tant de denrées à vendre, que je ne puis m'empêcher de dépenser[61] », souligne Guillaume de la Villeneuve, insistant ainsi sur l'abondance marchande de la capitale. Ses « cris de Paris » rendent palpable l'activité des rues où la nourriture est omniprésente. Ils confirment l'effervescence qui y règne, le poids du marché parisien, la diversité des produits proposés, et la réputation de certains d'entre eux que l'on distingue déjà par une « appellation d'origine », comme les échalotes d'Étampes, le cresson d'Orléans, les fromages de Brie et de Champagne. L'engouement des poètes pour Paris et sa vie quotidienne[62] témoigne, là encore, de l'essor de la ville et de l'importance qu'elle prend au temps de Saint Louis. Le succès des *Crieries de Paris* ne se dément pas, jusqu'à être mis en images au début du XVI^e^ siècle. En témoigne le « recueil anonyme de 18 gravures sur bois coloriées » que conserve la Bibliothèque de l'Arsenal à Paris[63], et qui illustre des métiers ambulants, dont les marchandes de lait, de fèves, de navets, de porées et d'épinards, de harengs ; les marchands de raves (douce rave), d'échaudés, gâteaux et petits choux chauds. Les cris de la ville deviennent aussi des chansons, comme le célèbre « Voulez ouyr les cris de Paris ? » de Clément Janequin, publié vers 1530 par l'imprimeur parisien Pierre Attaingnant – une polyphonie vocale qui nous transporte dans le bouillonnement des rues de la capitale à la Renaissance :

> Poys vers ! Mes belles lestues, mes beaulx cibotz !
> Guigne, doulce guigne ! […]
> Pruneaux de Saint Julien !
> Febves de Maretz, febves ! […]
> Ma belle porée, mon beau persin,
> Ma belle oseille, mes beaulx espinards !
> Pêches de Corbeil, Orenge ! Pignes vuidez[64] !

Les savoirs alimentaires d'un bourgeois parisien

Dans une ville où affluent des denrées de toutes sortes, trois pôles organisent et diffusent les savoirs alimentaires : les pouvoirs publics qui légifèrent sur l'approvisionnement, informent et protègent le consommateur ; les professionnels de bouche qui codifient, entre autres choses, des normes de fabrication, tout en instaurant une relation de confiance avec leur clientèle ; les Parisiens eux-mêmes qui peuvent avoir une expérience pratique de l'aliment et tout un savoir-faire dans l'acquisition et le choix du bon produit[65]. Ainsi *Le Mesnagier de Paris* témoigne-t-il des savoirs alimentaires d'un bourgeois aisé de la capitale. L'auteur est âgé lorsqu'il rédige pour sa très jeune épouse, au début des années 1390, son traité de morale et d'économie domestique[66]. Il lui prodigue nombre de conseils sur la cuisine et l'alimentation, car une « maîtresse souveraine » de sa maison doit savoir « composer le dîner, le souper, les mets et les services, avoir des connaissances en matière de boucherie et de volaille, et savoir distinguer les épices[67] ». Il détaille ainsi les achats chez l'épicier pour des repas de noces : amandes, « froment mondé », gingembre, cannelle, riz, « sucre en pierre », safran, « clous de girofle mélangés à de la graine de Paradis[68] », poivre long, garingal[69], macis, feuilles de lauriers. Mais aussi les épices de chambre, à savoir : orangeat, citron, « anis vermeil », « sucre rosat[70] », « dragée blanche », hypocras.

Le bourgeois renseigne sa femme sur des marchés spécialisés : les Halles, la place de Grève (l'actuelle place de l'Hôtel-de-Ville) pour le « bois à brûler de Bourgogne » et le charbon ; la Porte de Paris pour « des rameaux de verdure, des violettes, des couronnes », du sel, des écrevisses, « une chopine de loche », un pot de terre pour la gelée et un autre pour la sauce cameline ; la « Pierre-au-lait » où l'on vend du lait ; enfin les « pierres le Roy » où l'on propose des poissons d'eau douce. Il évoque avec précision l'organisation des repas de noces de maître Hely, en donnant la « quantité des denrées, leur provenance, leur prix et la personne désignée pour les payer et pour faire le marché ». Il conseille de ne pas régler chaque jour sa viande chez le boucher

mais de ne le faire qu'à une certaine quantité d'achat[71], et prône la méfiance à l'égard des abats qui doivent être lavés plusieurs fois, même si les tripiers les vendent déjà nettoyés. Il rappelle de ne pas se laisser gruger par la vendeuse de lait, en lui demandant si elle n'a pas ajouté de l'eau dedans, et explique comment distinguer le bon produit par l'observation et le toucher. Ainsi, les jeunes canards ont les « tuyaux des plumes des ailes » plus tendres que les vieux, tandis que les canards sauvages ont « des ongles très noirs et les pattes rouges » à la différence des canards domestiques qui les ont jaunes. Les perdrix mortes depuis un certain temps ont « les plumes hérissées, mal enfoncées dans la chair, ébouriffées et désordonnées » : on « peut le sentir en tirant les plumes du ventre », précise-t-il. De même que les poissons « fraîchement tués » ont les ouïes rouges, tout en étant fermes et durs sous la pression du pouce, etc.

L'auteur a donc des considérations gustatives et préconise la saisonnalité des produits. Il préfère un beau lard blanc plutôt qu'un jaune, dont la couleur, « quelle que soit la saveur du lard, est trop décriée et repoussante ». Les meilleures moules sont « celles du début du nouveau temps de mars », probablement après l'équinoxe. La raie est bonne en septembre, mais bien meilleure en octobre « car elle se nourrit alors de harengs frais ». Les plies et les carrelets de la marée de mars sont bons, mais ceux de la marée d'avril sont encore meilleurs. « Les truites communes sont bonnes à manger en hiver et les saumonées en été »[72], et ainsi de suite. Les fèves sont écossées à la période de Pâques : celles des marais sont plates, celles des champs sont rondes. Les choux blancs arrivent à la fin du mois d'août et les pommés à la fin des vendanges. Les meilleurs panais sont les plus jeunes, ceux qui sont fraîchement déterrés, et qu'« on ramasse en janvier [et] en février ». On reconnaît « les plus frais à ce qu'ils se brisent lorsqu'on les plie, alors que ceux qu'on a déterrés depuis longtemps se laissent fléchir ». Les recettes de cuisine ont aussi une saison : « après les grandes chaleurs de juin » commence celle des potages aux épices, et après la Saint-Rémi (le

1er octobre) celle « du civet de veau, de lièvre, d'huîtres, etc. ». Il convient également de préparer la compote de noix, à la Saint-Jean, le 24 juin[73]. Les conseils sont nombreux et nous ne pouvons ici tous les citer.

Notre bourgeois est de toute évidence doté d'une culture alimentaire que tous n'ont probablement pas. Il a une connaissance pratique de l'aliment tout en ayant une approche didactique et pédagogique de la nourriture. Il nous plonge dans un Paris médiéval où le sujet alimentaire dépasse largement celui de l'approvisionnement. En fait, dans une ville où règne l'abondance, les savoirs alimentaires circulent à tous les niveaux de la société et concernent, malgré tout, l'ensemble des Parisiens, ne serait-ce que pour le besoin de se nourrir. Ces derniers s'imprègnent des multiples informations concernant l'alimentation, qui vont du lieu d'achat des denrées à la qualité et à l'origine du produit, des décisions réglementaires des pouvoirs publics aux savoir-faire des professionnels de bouche… Car manger n'implique pas seulement un rapport au corps et à la sensualité, c'est aussi une affaire de connaissances et de savoirs[74].

***

Ainsi le Paris de la fin du Moyen Âge est-il perçu comme un lieu d'abondance, comme une sorte de paradis alimentaire où chacun peut se satisfaire d'une nourriture simple ou recherchée. Capitale politique, culturelle, intellectuelle et religieuse du pays, la ville est déjà une métropole fortement peuplée pour l'époque, d'où l'importance de son approvisionnement. C'est un souci constant des pouvoirs publics que de favoriser l'acheminement des denrées et de pourvoir à l'achalandage des marchés.

Pour autant, Paris connaît des situations de crises politiques, économiques et sanitaires qui perturbent ou empêchent l'arrivée de nourriture. Ainsi, la peste noire de 1348-1349 fait des ravages auprès de la population et pas moins de 30 % des confrères de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins

disparaissent[75]. La guerre de Cent Ans apporte son lot de malheurs, dont témoigne l'auteur du *Journal d'un bourgeois de Paris* (1405-1449) qui évoque régulièrement la cherté des produits, l'interruption du ravitaillement face aux événements, mais aussi sa joie, lorsque les vivres arrivent en profusion dès que le contexte le permet.

2
L’affirmation des métiers de bouche

> « Premierement. Que touz ceulx qui vouldront tenir estal ou fenestre a vendre cuisine sachent appareillier toutes manieres de viandes communes et proffitables au peuple, qui a eulx appartient a vendre. »
>
> Statut « des Cuiseniers »,
> *Le Livre des métiers d’Étienne Boileau*, vers 1268.

Longtemps les métiers de l’alimentation furent méprisés, à l’exemple des bouchers à cause du tabou du sang, des aubergistes et des taverniers soupçonnés d’encourager le péché de luxure, ou encore les cuisiniers celui de la gourmandise. Mais aux XII^e^ et XIII^e^ siècles, avec l’essor urbain et l’organisation des métiers, les corps professionnels deviennent une force que l’Église et les pouvoirs séculiers ne peuvent plus ignorer. « Chaque profession a [désormais] son rôle matériel et sa valeur spirituelle[1] », écrit Jacques Le Goff, dans un article sur les métiers licites et illicites dans l’Occident médiéval. À Paris, les artisans de bouche vont particulièrement se développer et s’imposer jusqu’à tenir en nombre le premier rang des métiers de la ville[2]. La quantité de personnes à nourrir contribue bien sûr à la prospérité de ces professions, comme l’importance du marché de consommation. Ces professionnels se rendront aussi indispensables auprès des populations modestes que de la clientèle aisée, tout en affirmant leurs

spécificités et leurs savoir-faire. C'est particulièrement vrai des spécialistes du prêt-à-manger, qui apprêtent et confectionnent des mets prêts à être consommés, pour les Parisiens et les étrangers de passage qui font alors appel à leurs services. Cette facilité d'accès à la nourriture cuisinée crée des habitudes alimentaires qui s'inscrivent dans la vie parisienne. Une longue tradition d'organisation professionnelle se met ainsi en place à partir de la fin du Moyen Âge[3], avec des métiers de bouche qui construisent leur identité, tout en jouant un rôle important dans l'affirmation progressive du statut gastronomique de Paris.

Des professions déjà bien en place dans le Paris du XIIIe siècle

Au temps de Saint Louis, la plupart des statuts professionnels de la capitale sont consignés dans *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau* (vers 1268)[4] qui était alors prévôt de Paris – c'est-à-dire représentant du roi. Ce recueil, qui regroupe une centaine de professions, est une source essentielle à la compréhension des métiers parisiens. C'est une mise à l'écrit des usages et des coutumes tout autant qu'une reconnaissance officielle des gens de métier. Ces derniers trouvent là un moyen de définir leur activité, de protéger et de valoriser leurs savoir-faire et leurs techniques, tout en se réservant l'exclusivité de leur travail et de la confection de produits spécifiques. Pour les autorités royales, c'est aussi une façon de placer les métiers de Paris sous leur tutelle, plus particulièrement ceux qui touchent à l'alimentation, afin de mieux contrôler l'approvisionnement de la ville et la sécurité alimentaire des citadins[5]. Mais tous les métiers ne présentèrent pas leurs statuts devant le prévôt de Paris, à l'exemple des bouchers, que l'on disait d'une filiation antique, et qui étaient en tout cas l'un des corps professionnels les plus anciennement réglementés[6].

Dans le recueil d'Étienne Boileau, les métiers de l'alimentation peuvent être classés en cinq catégories[7]. Il y a d'abord ceux qui proposent des denrées non apprêtées comme les vendeurs de blés et de grains ; les meuniers du

« Grand Pont », où il y avait des moulins à moudre ; les volaillers qui vendent quotidiennement leurs volatiles à la Porte de Paris, en la rue Neuve-Notre-Dame, et aux halles en Champeaux le samedi ; et les trois communautés de pêcheurs-poissonniers (d'eau douce, de mer, et de « l'eau le Roy[8] »).

D'autres mesurent des denrées, comme les jaugeurs de liquides (dont le miel), qui évaluent le volume d'un produit, ou encore les « mesureurs de blé et de toute autre manière de grain » – les marchands devant en effet faire appel à un mesureur pour vendre au-delà d'un setier (mesure de capacité) de céréales.

Le troisième groupe concerne les taverniers, les crieurs de vins et les « cervoisiers ». La cervoise est faite avec de l'eau et des céréales, principalement de l'orge, du méteil (mélange de blé et de seigle) et des grains concassés et fermentés que l'on nomme « dragie ». La vente de la cervoise se fait généralement sur le lieu de fabrication. Quant au tavernier, il est avant tout un vendeur de vin au détail[9] – même si, comme nous le verrons plus tard, il peut fournir de la nourriture. Il collabore avec un crieur qui annonce le prix de la boisson dans la rue, après s'être assuré de la qualité du vin en le regardant tirer ou en le tirant lui-même du tonneau. Il prend avec lui un pot ou un hanap afin de pouvoir le faire goûter dans la rue si nécessaire[10].

Les regrattiers (revendeurs et détaillants de comestibles et de vivres) sont le quatrième groupe et forment deux corps professionnels dans *Le Livre des métiers*[11]. Ils jouent un rôle important auprès des Parisiens en leur proposant une nourriture du quotidien : pain, poisson de mer, viande cuite, œuf et fromage, volatiles, fruits (pommes, raisins, figues, dattes), herbes potagères, ail, échalote et oignon, sel, poivre, cumin, cannelle et réglisse, selon leurs statuts.

Les derniers métiers de notre classement apprêtent des aliments. Les « huiliers de Paris » font ainsi des huiles d'olives, d'amandes, de noix, de chènevis et de pavots. Les « cuisiniers-oyers » cuisent de la chair de bœuf, de mouton et de porc, cuisinent ou rôtissent des oies, du veau, de l'agneau, du

chevreau, probablement du cochon de lait, et préparent des saucisses. Les « talemeliers » (boulangers) vendent leur pain en boutique les jours de la semaine, et les boulangers forains, qui viennent des villages environnants, le proposent le samedi dans les marchés de la ville.

Les métiers de l'alimentation sont ainsi déjà bien codifiés dans le Paris des années 1260. Ceux consignés dans *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau* concernent pour l'essentiel les matières premières, la vente et l'apprêt d'une nourriture du quotidien. Ils reflètent une réalité parisienne où chacun a à sa portée une alimentation facile à acquérir et prête à consommer – ce qui bientôt sera considéré comme une caractéristique de la capitale française.

Une plus grande spécialisation des métiers de bouche

Étienne Boileau confie à ses successeurs « le soin de corriger ou d'augmenter les statuts, à la demande des maîtres et des jurés[12] ». Les règlements de métier couchés dans son recueil deviennent en effet des textes de référence pour le renouvellement ou la rédaction de statuts. De nouveaux corps de métiers[13] se créent ainsi entre le XIV^e^ et le XVI^e^ siècle offrant à Paris un plus large éventail de professions de bouche qui se spécialisent de plus en plus dans leur domaine d'activité culinaire. C'est ainsi le cas des charcutiers et des rôtisseurs qui découlent des « cuisiniers-oyers ». Les premiers déposent leurs statuts en 1476[14], préparent et commercialisent des saucisses, des viandes cuites (principalement de porc), du « saindoux et autres chairs et denrées de boucherie ». Ils s'interdisent la vente de fruits, de choux, de porée, de verdures, de navets, de beurre et de fromage, « et autres qui sont de la marchandise » des regrattiers fruitiers ; les harengs et la marée sont aussi proscrits. Les seconds, dont les textes ont été homologués en 1509[15], se spécialisent dans l'apprêtement et le rôtissage des viandes, particulièrement les volailles, les gibiers à poil et à plumes. Ils les vendent prêtes à l'usage, « habillées » et lardées, ou alors déjà rôties, ce dont ils ont le privilège[16]. Les

volaillers, les regrattiers, et autres métiers de bouche, leur contesteront ce monopole en justice. Les lettres patentes de François Ier, en mars 1527, semblent régler le litige en confirmant les statuts des rôtisseurs : personne ne peut « habiller pour vendre, en notre dite ville de Paris, lesdites poulailles et viandes qui ont eu undeur de feu [couleur de feu] et prêtes à mettre en broche, autres que lesdits maîtres rôtisseurs[17] ».

Les pâtissiers sont également bien connus des Parisiens à qui ils vendent une nourriture prête à consommer, comme le font également les charcutiers et les rôtisseurs. Leur existence est attestée dès les années 1220-1230 dans le *Dictionarius* de Jean de Garlande, qui fit une carrière de grammairien à Paris[18]. Leur profession n'est pas encore officiellement reconnue comme métier, mais ils proposent déjà, selon le dictionnaire de Garlande, des pâtés de viande de porc et de volaille, d'anguille assaisonnée de poivre, des tartes et des flans garnis de fromage mou et d'œufs frais[19]. Ils devront attendre le XVe siècle pour avoir leur propre règlement, car les boulangers, qui avaient four et farine, et donc la possibilité de faire de la pâtisserie, ont longtemps confectionné des pâtés. Ces derniers sont l'une des principales spécialités des pâtissiers lorsque ceux-ci déposent leurs statuts en 1440[20]. Ils font également des flans, des darioles, des tartes et des tartelettes au fromage, des rissoles de porc et de veau. Ils furent aussi souvent associés aux « oubloyers » – les spécialistes des oublies – qui avaient des statuts depuis 1270, et qui rejoindront les pâtissiers dans le courant du XVIe siècle[21]. D'autres sortiront de la communauté pour créer leur propre corps professionnel, comme les « fabricants de pain d'épices » qui reçoivent leurs premiers statuts en février 1596[22]. Un arrêt du Parlement de 1508 distinguait déjà les « pâtissiers sucrés » (*pistores dulciarii*) des pâtissiers de graisse et de viandes[23].

À cette époque, la période est au goût sucré[24], comme en témoignent les recueils de recettes[25] et la parution de livres, dits de confiture, dont le *Petit traicté contenant la manière pour faire toutes confitures*, publié à Paris en 1545 par Jehan Longis[26]. Pour Jean Bruyérin-Champier, médecin de

François I^er^ et Henri II, le sucre est devenu « une nécessité des gâteaux parisiens de toutes dénominations ». Il raconte dans son *De re cibaria* (1560) que les Parisiens font leur pain d'épices en pétrissant « de la fleur de farine de froment avec du miel ou du sucre, puis y ajoutent ensuite de la cannelle, du poivre et du gingembre et autres épices de ce genre. Puis ils en font un pain carré très prisé des enfants et des jeunes filles[27] ». Dans les règlements de 1596, les pains d'épices sont de poids et de formes variés (cœur ou carré, par exemple), et composés d'une pâte aromatisée à la cannelle, à la muscade et au clou de girofle.

Cette spécialisation des métiers de bouche renforce la professionnalisation des pratiques culinaires et alimentaires. Elle construit aussi leur identité en les positionnant les uns par rapport aux autres, notamment au travers des produits qu'ils confectionnent et des savoir-faire qu'ils codifient[28]. Cette évolution tend également vers plus de qualité pour satisfaire une clientèle qui s'élargit et qui devient de plus en plus exigeante. Si les « cuisiniers-oyers » des années 1260 disent apprêter des « viandes communes » pour le « peuple », les charcutiers de 1513 touchent un plus large public en s'adressant au « pauvre menu peuple », aux « forains qui affluent chacun jour », aux « bonnes maisons » et aux « bourgeois de ladite ville »[29], tandis que les « queux-cuisiniers » de la fin du XVI^e^ siècle, spécialistes des banquets et des festins, cuisinent pour une clientèle plutôt aisée[30].

Un savoir-faire réputé et recherché

Progressivement, les artisans de bouche affirment le caractère professionnel de leur métier et deviennent incontournables dans la ville. « Les bouchers, les marchands de viande, les rôtisseurs, les revendeurs, les pâtissiers, les cabaretiers, les taverniers s'y trouvent en telle quantité que c'est une vraie confusion : il n'est rue tant soit peu remarquable qui n'en ait sa part », témoigne en 1577 l'ambassadeur de Venise en France Jérôme

Lippomano. Les Parisiens font appel à leurs services pour se nourrir, mais aussi parce que ce sont des spécialistes du « prêt-à-manger » qui fournissent une nourriture cuisinée. Cet art est si avancé à Paris, raconte encore Lippomano, que « les rôtisseurs et les pâtissiers en moins d'une heure vous arrangent un dîner, un souper pour dix, pour vingt, pour cent personnes : le rôtisseur vous donne la viande, le pâtissier les pâtés, les tourtes, les entrées, les desserts ; le cuisinier vous donne les gelées, les sauces, les ragoûts[31] ».

Certains de ces professionnels acquièrent même une belle réputation. Les rôtisseurs (oyers) de la fin du XIV^e^ siècle gavent ainsi eux-mêmes leurs oies, avec une farine de gruau (une qualité intermédiaire entre la fleur et le son) mélangée à de l'avoine et de l'eau pour obtenir une pâte qui les rend grasses en quinze jours, ce qui est un gage de qualité pour le consommateur[32]. *Le Viandier* de la Bibliothèque vaticane (1450-1460) souligne également la renommée des « oyers » qui sont installés dans le quartier Saint-Merri, au carrefour Saint-Séverin et à la porte Baudoyer, qui excellent dans la découpe des volailles rôties[33]. Les métiers ont en effet compris l'importance de la renommée professionnelle dans leur propre ascension et dans celle du Paris gourmand. Ils introduisent des normes de qualité et de fabrication, codifient des savoir-faire et des pratiques d'hygiène alimentaire, établissent des règles de bonne conduite et instaurent une relation de confiance avec leur clientèle[34].

Dans leur règlement de 1476, les charcutiers insistent sur la qualité des viandes, sur la propreté des ustensiles, et sur celle du linge blanc qui doit couvrir la viande cuite. Ils donnent aussi la façon de faire la saucisse[35] pour affirmer leur savoir-faire et assurer le bon choix des ingrédients dans la recette. Selon des lettres patentes de 1513, ils vendent et détaillent les « chairs cuites par menues pièces, tant fraîche que salée », des « chairs de porc salé en pièce et à la livre », et préparent en saison, « des saucisses de veau et de porc »[36]. Dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* (1600), l'agronome Olivier de Serres évoque la « particulière manière » des

charcutiers de Paris de « détailler les lards » : « Si la chair est grasse, le lard est divisé en trois parties ; du plus gras en sont faites deux, et une du restant, qui est le ventre. » Si les lards sont maigres, ils ne sont découpés qu'en « deux parties égales ». Il explique qu'à la veille de Pâques se tient un « marché de lard » sur le parvis de Notre-Dame, « où les maîtres charcutiers de Paris y ont des étaux », et qu'on apporte de Chalon en Bourgogne, de « grande quantité de bons lards apprêtés à la mode de Paris »[37] – confirmant ainsi l'existence d'une méthode parisienne qui se pratique hors de la ville et se diffuse dans le pays.

Les pâtissiers ont eux aussi été soucieux d'établir la réputation de leur métier. Elle reste cependant longtemps fragile car ils sont soupçonnés d'utiliser des ingrédients de seconde main ou de basse qualité. Les statuts de 1440 révèlent l'ampleur du problème avec plusieurs articles interdisant l'emploi de mauvais aliments. « Aucun dudit métier ne pourra faire pâtés grands ni petits, de quelque prix que ce soit, s'ils ne sont faits de bonnes chairs ou de bon poisson non corrompus pour user à corps humain. » Les flans doivent se préparer avec du lait non tourné et non écrémé, les tartes et les tartelettes avec du bon fromage, non puant et non moisi. Les rissoles doivent être faites avec du « bon veau » et du « bon porc » ou autres bonnes chairs, et non avec du porc lépreux[38], etc. Mais il faudra encore du temps aux pâtissiers pour assainir leur profession et donner d'elle une image plus positive. Ils vont ainsi progressivement diversifier leurs préparations culinaires comme le suggèrent les règlements successifs du métier. Outre les pâtés, les flans et les tartelettes déjà cités, les textes de 1497 évoquent les « ratons », une pâtisserie à base de lait et d'œufs[39] ; les « cassemuseaulx », qui sont croquants et durs[40] ; les tartes aux pommes ; les « tallemouses » (des sortes de beignets au fromage[41]) ; les échaudés[42] ; et « autres menus ouvrages dudit métier ». Les textes de 1566 citent les petits choux, les brioches et le pain d'épices, parmi d'autres mets habituellement préparés par les pâtissiers.

Quelques décennies auparavant, ils avaient demandé au prévôt de Paris de taxer le prix du petit pâté à cinq deniers afin de garantir au consommateur la qualité des ingrédients employés dans sa confection. Ils considèrent en effet que les pâtés à moins de quatre deniers parisis contiennent des « chairs de basses boucheries et des chairs gardées et délaissées du jeudi ou de la semaine » ; que ceux vendus un à trois deniers sont faits de chairs « corrompues et puantes » que l'on mélange à des oignons pour ôter le goût « de ladite corruption », ce qui touche principalement les « jeunes enfants » qui en sont les premiers consommateurs[43]. Ils en viendront à mieux contrôler les achats des matières premières pour le « fin ouvrage de pâtisserie », notamment le blé, le fromage de Brie, les œufs et le beurre[44]. Les pâtissiers sont ainsi un bon exemple de métiers de bouche qui réussirent à « s'imposer dans le paysage urbain en cherchant à promouvoir une forme d'honorabilité nécessaire à l'exercice de leur profession[45] ». Cela est d'autant plus important que les évolutions parisiennes influencent le reste du pays, comme le rappelle le prévôt de Paris dans le préambule des statuts des pâtissiers de 1440 : Paris « est la ville capitale de ce royaume et où toutes autres villes ont pris et prennent exemple pour le bon gouvernement qui toujours a été mis sur le fait de la police et des métiers et marchandises d'icelle ville[46] ».

Boulangers et pains de la ville, des faubourgs et des alentours

Contrairement aux pâtissiers, les boulangers parisiens ac-quièrent très tôt une excellente réputation. Ils sont « doués d'une supériorité étonnante dans leur art sur tous les autres ouvriers de ce genre », écrit Jean de Jandun dans son *Traité des louanges de Paris* (1323). Leur pain a un « degré incroyable de bonté et de délicatesse », grâce à la qualité de l'eau et des grains qu'ils emploient[47]. La profession est ancienne et existe depuis au moins Philippe Auguste (1165-1223). Les soixante et un articles des statuts des boulangers (talemeliers) qui ouvrent *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau* (vers

1268)[48] attestent de leur importance dans la société médiévale. L'on distingue alors trois sortes de pain selon le prix et la taille : le pain dit *demie* d'une obole, le pain d'un denier (la *denrée*) et le pain de deux deniers (ou *doubleau*). Le tarif est fixe mais le poids peut varier selon le cours du blé, ce qui rassure le consommateur qui a l'assurance d'un pain quotidien à prix constant. Le « bon » pain est alors celui qui est fait d'une farine « loyale » et qui a la dimension requise[49]. Ce système va toutefois progressivement évoluer à partir du XIV^e^ siècle[50] vers une situation où le prix du pain suit celui des céréales, et où l'on commence à établir un rapport entre la valeur du blé et la qualité du pain, comme semble déjà en témoigner Jean de Jandun. La grande ordonnance de Jean II le Bon (1351) « sur la police générale et sur les divers métiers de la ville de Paris[51] » fixe ainsi le prix de la pâte et du pain selon le tarif du blé, qui varie de 24 à 40 sous le setier, et donne la concordance entre l'ancienne distinction du pain, et la nouvelle distinction – fondée sur des différences de qualité[52]. Le pain n'est plus seulement perçu comme une denrée de nécessité, mais aussi comme un aliment dont on peut apprécier le goût, même s'il reste socialement marqué[53].

On distingue dès lors trois sortes de pain selon le degré de blutage de la farine : le pain de « Chailly[54] », qui est blanc et fait à l'imitation de celui que l'on confectionne dans un village des environs de Paris ; le pain « coquillé », dont la croûte forme des sortes de boursouflures, et que l'on appellera plus tard pain bourgeois (d'une couleur plus ou moins jaune) ; puis le pain « faitis » ou « de brode », à base de farine complète[55]. Ces trois variétés de pain sont également citées dans le *Journal d'un bourgeois de Paris*, à l'année 1419 : « et que chacun boulanger fît bon pain blanc, pain bourgeois et pain festiz à toute sa fleur, et de certain poids dit au cri[56] ». Le pain « de chapitre » est une quatrième variété de pain qui apparaît dans le courant du XVI^e^ siècle[57]. Il est aussi blanc que le pain de « Chailly », mais fait d'une pâte plus affermie. Pour le commissaire Nicolas De La Mare (ou Delamare), qui rassembla un ensemble de textes législatifs et réglementaires dans son *Traité*

de la police (XVIIIe siècle), c'est le boulanger du chapitre de Notre-Dame qui inventa cette nouvelle sorte de pain, d'où son nom[58]. Dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* (1600), l'Ardéchois Olivier de Serres évoque aussi les pains de Paris. Le plus délicat est celui qu'on appelle pain mollet. « Il est communément petit et rond : est fort léger, spongieux, et savoureux, à cause du sel qu'on y met », le rendant moins blanc par rapport aux autres pains qui ne sont pas salés. Les pains bourgeois et de chapitre « suivent le mollet » mais diffèrent dans la forme : « le bourgeois s'élevant plus en rondeur que celui de chapitre, qui est plus pressé, plus plat : tous deux sont de matière fort blanche, fort pétris », détaille notre agronome. Reste le « bis-blanc » qui est un peu gris, et le bis, dont la couleur est « plus obscure », mais dont le prix est le plus petit[59]. Ce précieux témoignage confirme la réputation du pain parisien.

Dans la façon de faire le pain, il y a aussi des différences entre les boulangers parisiens et ceux des faubourgs. Les premiers trempent plus leur pâte et la cuisent moins que les seconds[60]. Les boulangers parisiens doivent cuire leurs pains « à heure compétente, tellement que iceux pains chacun en leur qualité soient froids & rassis à heure raisonnable[61] », « à savoir du moins pour le dîner à six à sept heures du matin[62] ». Le bon pain est celui qui a été « bien labouré, fermenté & boulangé ». Certains pains des alentours de la ville sont réputés comme ceux de Corbeil, commune située à la confluence de l'Essonne et de la Seine, qui a des moulins fariniers, et dont les boulangers produisent un pain qu'ils vont vendre le samedi aux Halles de Paris[63]. Ceux de Saint-Brice sont également fort appréciés comme en témoigne le *Journal d'un bourgeois de Paris* en 1414 : « Et advint ce samedi devant, que ceux qui amenaient les biens à Paris, comme le pain de Saint-Brice, comme autres biens et vivres[64]. » Dès la fin du XVe siècle, le pain de Gonesse acquiert une réputation durable avec une recette spécifique qui en fait le succès[65]. C'est le plus remarquable des pains des villages voisins de la capitale, confirme

Olivier de Serres : « Il est fort blanc et délicat, ne cédant en rien au mollet », il peut être grand ou petit et avoir une « figure ronde-plate »[66].

***

Tous ces métiers de bouche imprègnent la ville de leur présence et contribuent à développer un mode de vie où le prêt-à-manger devient une habitude de consommation. Ils constituent un réseau d'artisans qui continue à se développer et à conforter ses savoir-faire. Ce dynamisme alimentaire devient une spécificité de la capitale et fait l'admiration des voyageurs et des étrangers. Dans sa relation de voyage (1577), le Vénitien Jérôme Lippomano s'en émerveille à plusieurs reprises. Pour lui, « Paris a en abondance tout ce qui peut être désiré » et « les Français ne dépensent pour nulle autre chose aussi volontiers que pour manger et pour faire ce qu'ils appellent bonne chère »[67].

3
Se restaurer dans la capitale du Royaume

> « [Il] commençoit son repas par quelques douzeines de jambons, de langues de beuf fumées, de boutargues, d'andouilles, et telz aultres avant-coureurs de vin. »
>
> François Rabelais,
> *La Vie très horrificque du grand Gargantua, père de Pantagruel*, 1542.

Dans le Paris du Moyen Âge et de la Renaissance, chacun peut se restaurer à sa guise en achetant un plat chaud à l'ouvroir d'une boutique, à l'étal d'un marché ou auprès d'un marchand ambulant. On peut aussi se faire livrer une nourriture cuisinée, ou encore boire et manger dans une taverne, un cabaret, une auberge, une hôtellerie. Enfin, il est possible de faire appel aux services d'un traiteur pour l'organisation d'un banquet[1]. La restauration hors foyer est donc déjà bien en place dans la capitale où tout un art du prêt-à-manger est à la disposition du public. Dès le XIII^e^ siècle, les *Crieries de Paris* de Guillaume de la Villeneuve, le dictionnaire de Jean de Garlande et les règlements de métier, témoignent de cette restauration de ville. La littérature renseigne également sur les pratiques alimentaires de Paris. Un célèbre *dit* de Watriquet de Couvin[2] relate l'histoire de trois Parisiennes du début du XIV^e^ siècle qui décident d'aller manger et boire à la taverne. François Villon évoque celles qu'il fréquente, et dont certaines furent célèbres. Un texte du

XV^e^ siècle cite nombre de lieux parisiens où l'on apprête des aliments : l'*Esbatement du mariaige des IIII. filz Hémon, ou les enseignes de plusieurs hostels de la ville de Paris sont nommez*[3].

Au siècle suivant, François Rabelais nomme dans ses œuvres les plats que ses personnages mangent à Paris. Gargantua[4] y déjeune ainsi de « belles tripes frites », de « belles charbonnades » (des tranches de viandes grillées sur des braises de charbon[5]), de « beaux jambons », de « belles cabirotades » (grillades de chevreau) et « forces soupes de prime[6] » – des préparations qui sont généralement servies dans les auberges, les hôtelleries et les tavernes. Dans ces dernières, les étudiants consomment de « belles spatules vervecines, perforaminées de petrosil », c'est-à-dire de belles épaules de mouton lardées de persil. Paris est « une bonne ville pour vivre[7] », même pour celui qui ne peut s'acheter un morceau de viande rôtie, comme l'affirme Rabelais dans *Le Tiers Livre* (1552). Il raconte ainsi qu'un « faquin » (un portefaix), installé devant l'ouvroir d'un rôtisseur du petit Châtelet, mange son pain à la fumée du rôti ; il le trouve parfumé et « grandement savoureux ». Le rôtisseur le laisse faire, mais lui demande de payer la fumée de son rôt lorsqu'il a terminé son pain. Le faquin refuse et réplique qu'il n'avait jamais entendu qu'on eût vendu la fumée de rôt en rue de Paris[8]… Au travers de cette anecdote, c'est toutes les possibilités gourmandes de Paris que l'on imagine, une ville où même la fumée d'un rôt est appréciée et savourée.

« Chauds pâtés il y a ! » : le prêt-à-manger dans la rue

La rue est un espace de la vie quotidienne, où des pauvres cuisent des abats dans des « bassines à laver[9] », et qui, à l'occasion, devient un lieu festif pour y banqueter joyeusement[10]. La restauration rapide est donc partout présente dans la ville et la cuisine de rue totalement intégrée dans le paysage urbain. Elle est déjà bien développée à l'époque de Saint Louis, à un moment où, par l'accroissement de sa population, Paris tend à devenir l'une des plus grandes villes de l'Occident. Dans son *Dictionarius* (1220-1230), Jean de

Garlande nous mène au gré de ses promenades dans les rues de la capitale à la rencontre des marchands de nourriture. Les crieurs crient le vin des tavernes et le font goûter dans des coupes, des vendeurs ambulants présentent des oublies, des gaufres et des rissoles dans des corbeilles recouvertes d'un linge blanc. Les regrattiers (*aucionarii*) proposent des fruits et des légumes au détail, des gâteaux, des flamiches, des fouaces et du fromage. Les boulangers (*pistores*) fabriquent et vendent diverses sortes de pains ; les pâtissiers (*pastillarii*) confectionnent des pâtés de porc, de volaille, d'anguille, des tartes et des flans au fromage ; les cuisiniers (*coquinarii*) cuisent des oies, des pigeons, des volailles engraissées et préparent des viandes en sauce ; sans oublier les bouchers qui, outre le débit de la viande, vendent des saucisses, des boudins et des tripes[11]. Dans ses *Crieries de Paris*, Guillaume de la Villeneuve évoque des plats prêts à être consommés : « pois chauds pilés et fèves chaudes à côté », « chauds pâtés il y a, chauds gâteaux », « chaudes oublies », « chaudes galettes », « les flans chauds », « chaudes tartes »[12]. Vanter la chaleur des mets, c'est signifier une consommation presque immédiate, dans la rue ou ailleurs, à la manière de nos actuels fast-foods[13]. Par ailleurs, dans le *Dit de la maille* (fin du XIII^{e} siècle), l'auteur parisien énumère, entre autres denrées, le poivre et l'ail servant à confectionner des sauces pour accompagner la viande et le poisson ; des corps gras (beurre, saindoux, huile, graisse de baleine) pour accommoder des pois, et des pâtés vendus une obole la pièce[14].

Miroirs du temps, ces écrits restituent une ambiance de la rue que l'on imagine baignée d'effluves culinaires et remplie par la cacophonie des cris des petits métiers ambulants[15]. Ceux-ci sont bien souvent cantonnés dans un type de préparation, à l'exemple des faiseurs d'échaudés, de « nieules[16] », de fouaces, de gâteaux, de gaufres et d'oublies, qui ont chacun leur spécialité. Ainsi, les « oubloyers » se déplacent avec des fours mobiles, appelés « fournaise à pardon », et proposent de petites oublies à pâte claire[17]. Les pâtissiers sillonnent aussi les rues de la capitale avec leurs préparations et le

même genre de four. D'autres disposent d'une tablette portative leur permettant d'exposer leur marchandise[18] : les regrattiers mettent ainsi leurs denrées « dans des pots ou des corbeilles sur des étals démontables dressés devant les maisons ou à même le sol[19] ». Des plats cuisinés peuvent aussi être présentés à la devanture d'une échoppe, à l'ouvroir ou à la fenêtre à vendre, comme le disent les textes. Les marchandises sont disposées sur une avancée surplombant la rue que l'on appelle étal, et que protège un auvent. Les boulangers, pâtissiers, charcutiers, et cuisiniers-oyers, entre autres professions, y exposent leurs préparations. Cette ouverture sur l'extérieur, que l'on referme à la fin de la journée, fait le lien entre l'atelier de fabrication et la rue puisque l'artisan travaille sous les yeux du passant[20].

Des quartiers et des rues sont spécialisés dans l'alimentation ou dans un domaine culinaire spécifique[21]. Il y a bien sûr les marchés publics, et plus particulièrement les halles en Champeaux. Les cuisiniers-oyers sont non loin, dans la « rue aux Oues », aujourd'hui la rue aux Ours. Elle s'appelle *Vicus ubi coquuntur Anseres* en 1209, *Vicus Anserum* en 1270, « la rue où l'on cuit les Os, et la rue où l'on cuit les Oes » en 1297, « la rue où l'on cuit les Hoes » en 1300, « la rue aux Oes » en 1316 et 1422, « la rue aux Oyes » en 1425, et « la rue aux Oes » en 1552. Au XVII^e^ siècle, on cuit toujours des oies dans cette rue, comme en témoigne Henri Sauval dans *Histoire et recherches des antiquités de la ville de Paris* (1724) : « La rue aux Oues ne sert-elle pas encore de rôtisserie, n'y cuit-on pas des oyes tous les jours aussi-bien que d'autre viande ; et qui sait si, quand on lui donna le nom de la rue aux Oues, et de *Vicus ubi coquuntur Anseres*, ce ne fut point parce que l'on n'y cuisoit que des oyes, et qu'il n'y avoit là que des rôtisseurs qu'on appelloit alors des oyers, et des cuisiniers[22]. » D'autres cuisiniers-oyers sont installés, vers 1268, au Petit-Pont, aux portes Saint-Denis, Baudoyer et Saint-Merri[23], également au carrefour Saint-Séverin – des lieux de grands passages où la foule afflue. « La porte Baudoyer, que l'on [nomme] aussi porte Baudet, écrit Pierre Champion dans son ouvrage sur la vie et le temps de François Villon, [est]

l'un des endroits les plus parisiens de Paris. On [vend] sur cette place beaucoup de vivres. […] Tant de monde s'y [presse] que [c'est] une façon de proverbe de dire : "Cela est plus commun en France qu'à Paris la porte Baudes" (aussi commun que la porte Baudet)[24]. » Le carrefour Saint-Jacques-de-l'Hôpital, face à la rue aux oies, est bien connu des gourmets. On dit alors d'une fine bouche qu'« il est comme Saint-Jacques-de-l'Hôpital, il a le nez tourné à la friandise[25] ».

Sur l'île de la Cité, la rue de la Juiverie est un axe central pour passer d'une rive à l'autre, elle concentre quantité de boutiques de bouche et de lieux de restauration. Les boulangers y sont en très grand nombre et représentent 65 % des contribuables de la rue au début du XIVe siècle[26]. Dans sa *Description de la ville de Paris*, Guillebert de Metz évoque les saucisses que l'on vend dans les années 1430 dans la rue de la Saunerie, près du Châtelet[27]. Il y a des rôtisseries dans les alentours, et l'histoire du faquin de Rabelais se situe à la « rôtisserie du petit Châtelet ». Rive gauche, la rue de la Huchette est aussi connue pour ses « rôtisseries odorantes », ses « belles hôtelleries » et ses « bonnes tavernes[28] ». À l'extrême fin du XVIe siècle, le Suisse Thomas Platter raconte que l'on peut acheter des vivres dans les nombreuses « cuisines » de la Cité : « On y trouve en tout temps de la viande rôtie, et à des prix modérés. On peut souper dans les hôtels ou dans les cabarets, où on trouve également du pain, du vin et du poisson ; les dimanches et jours de fête, on peut y acheter toute sorte de mets. On peut aussi manger dans les pâtisseries, et l'on peut y boire aussi bien que dans les hôtels. » Il évoque également « la longue et importante rue Saint-Denis » où il y a, comme « dans beaucoup d'autres endroits de la ville » de nombreux établissements de restauration. « Si l'on veut organiser un banquet et y mettre le prix, on peut se procurer tout ce qu'on désire, plumé à vif, lardé ou rôti. »[29] Il explique que l'on peut louer des salles pour banqueter dans les maisons qui ont pour enseigne *Salles pour banquets*. Des traiteurs s'occupent alors de tout, selon le budget, le nombre et le goût des convives. Son témoignage

rejoint celui de Jérôme Lippomano, une vingtaine d'années auparavant, et montre une ville au dynamisme alimentaire bien affirmé.

Les petits pâtés de Paris

Contraint de quitter la capitale et ses plaisirs pour le Languedoc, le poète Eustache Deschamps s'exclame « adieu Paris, adieu petis pastez ! » dans l'une de ses ballades[30]. Bien connus des Parisiens, les petits pâtés sont avant tout une nourriture populaire et bon marché, qui peut être achetée facilement dans la rue. S'ils sont plutôt destinés à la bouche du peuple, de hauts personnages peuvent aussi les apprécier, comme l'évêque de Paris, qui, en 1390, en a reçu une douzaine de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins, pour son déjeuner[31]. La table bourgeoise en est également pourvue. L'auteur du *Mesnagier de Paris* (vers 1393) en présente ainsi plusieurs recettes dans son ouvrage : le pâté de bœuf, où la viande d'un jeune animal est cuite « jusqu'à ébullition », puis portée chez le pâtissier pour être hachée « avec la graisse et la moelle du bœuf ». Il y a aussi celui de mouton – dont la viande est finement hachée avec des ciboules –, celui au veau – qui permet « de faire 6 bons pâtés pour l'entrée » –, et enfin au porc, au lièvre, à l'alouette, au pigeon, aux oiseaux de rivière, à l'oie, à la poule, au chapon, à la venaison, etc. Les poussins mis en pâté, ont « le dos dessous et le ventre dessus, de larges bardes de lard sur la poitrine, puis entièrement recouverts ». Les « pâtés norrois » sont faits de foie de morue auquel est parfois ajouté du poisson haché. Ce sont de petites portions « à 3 deniers la pièce », saupoudrés de poudre fine d'épices. Si le pâtissier les apporte sans les avoir fait cuire, il faut les faire frire dans l'huile. On les consomme les jours maigres, alors que les pâtés de moelle de bœuf, que l'on apporte chez le pâtissier pour qu'il en finisse la préparation, sont mangés les jours gras[32].

On voit bien ici le rôle du pâtissier dans leur confection. *Le Viandier* imprimé à Paris vers 1486, qui propose une cuisine aristocratique, en présente également toute une série de recettes. Les « pâtés de lorais », par exemple, se

font avec du blanc de chapon haché, ou du poisson, assaisonné d'épices, de sucre et de cannelle. Ce sont de petites pièces d'une largeur de trois doigts (« bien fais à bouter les trois doys, en levés hault »), frits à la poêle au saindoux ou au beurre. Les « pâtés de moelle » devaient aussi être de petits formats[33]. Ainsi les pâtés se retrouvent-ils sur toutes les tables parisiennes, mais se distinguent socialement par leur composition et la qualité des denrées employées dans leur confection. Il est évident que les pâtés du *Viandier* ne doivent pas avoir grand-chose en commun avec ceux vendus à bas prix dans la rue. Il n'empêche, ces petits pâtés révèlent un goût parisien et semblent être une spécialité de la ville. Ils traverseront d'ailleurs la Manche, du moins l'appellation, pour se retrouver dans des livres de cuisine anglais du XV^e^ siècle. Ainsi les *pies of Paris* se font-ils à base de viande de porc et de veau hachée, cuite dans du bouillon et du vin. La farce refroidie est ensuite liée aux jaunes d'œuf, puis assaisonnée d'épices (gingembre), de sucre et de sel, et complétée avec des dattes et des raisins de Corinthe. L'ensemble est mis dans une pâte puis cuit au four[34]. Au XVIII^e^ siècle, les petits pâtés sont toujours appréciés, comme en témoigne Le Grand d'Aussy dans son *Histoire de la vie privée des Français* (1782) : « Anciennement les petits pâtés ordinaires se faisaient avec du bœuf haché et des raisins secs. Aujourd'hui, l'on y emploie du veau, et un grain de verjus, quand c'est la saison[35]. »

Des lieux de restauration en nombre

Qu'on les nomme tavernes, cabarets, auberges ou hôtelleries, Paris a déjà beaucoup de lieux de restauration à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance. Un registre fiscal de 1313 recense ainsi plus de cinq cents taverniers et près d'une centaine d'aubergistes, sans compter les non-imposables. Ils se concentrent le long des grands axes de circulation : rues Saint-Denis, Saint-Martin, Saint-Jacques, Saint-Victor, de la Harpe et de la Calendre ; près des ponts, qui sont des lieux de passages obligatoires ; à proximité des carrefours et des places commerciales, comme la place Maubert, la porte Baudoyer, les

Halles, ou la place et le port de Grève, par exemple ; dans l'environnement des portes de l'enceinte de Philippe Auguste, particulièrement celles de Saint-Martin et de Saint-Denis ; mais aussi à côté des églises, dont, bien sûr, la cathédrale Notre-Dame[36]. La route qui va de Paris à Saint-Denis est elle aussi bordée d'hôtelleries, d'auberges et de tavernes ; tous les ans s'y tenait en juin la célèbre foire du Lendit[37]. Chacun peut ainsi trouver le gîte et le couvert *intra* ou *extra-muros*. L'emplacement de ces établissements est principalement lié à une logique économique, à des endroits où se trouve la clientèle. Le rôle de la taille[38] de 1313 montre que la rive droite concentre la grande majorité des tavernes et des auberges, que le quartier de l'Université arrive en seconde position, suivi de la Cité qui a une forte densité d'établissements, probablement due à sa situation géographique et sociale ; à la fois lieu de passage entre les deux rives, lieu des plaisirs avec les bordels de la rue de Glatigny, et cœur des pouvoirs religieux et politiques[39].

Ces établissements sont des endroits de sociabilités et constituent un important réseau de distribution alimentaire, où la ménagère pressée peut aller chercher un bouillon de viande dans une hôtellerie pour faire son potage avec des épices et des œufs[40]. La modernité alimentaire de Paris est bien là, dans cet accès facile et rapide à une nourriture cuisinée, que l'on pouvait également se faire livrer. Par exemple, en 1320, trois Parisiennes s'installent ainsi à la taverne des « Maillez » pour y boire un « vin de rivière ». Sentant la faim arriver, elles demandent à un valet d'aller quérir une oie bien grasse et une écuelle pleine d'ails. Allant « par la ruelle en l'hôtel où on les cuisait », il leur rapporte ce qu'elles ont demandé[41] avec un gâteau chaud pour chacune d'elles. Mangeant avec passion, tout en continuant à boire, elles réclament un vin de grenache qu'on leur amène avec des gaufres, des oublies, du fromage, des amandes, des poires, des épices, des noix. Plus tard, elles voudront des harengs salés. Cette histoire du ménestrel Watriquet de Couvin peut être perçue comme une tranche de la vie gourmande et conviviale du Paris de l'époque. Les pâtissiers y livraient des pâtés, des rissoles et des darioles[42].

Pratiquement toutes les catégories sociales se retrouvent dans ces lieux de restauration pour y boire et manger. Les clercs sont des clients réguliers des tavernes, les étudiants aussi – dont François Villon, l'un des plus célèbres d'entre eux. De « grandes quantités de gens » s'y nourrissent comme les dîneurs de « l'Escu-Saint-Georges », rue de la Harpe, qu'évoque le témoignage d'un voleur de hanaps d'argent vers 1387[43]. Les gens de métier fréquentent également ces établissements, comme l'orfèvre Gossouin de Luet, le saucier Michel Garcye, le boulanger Jean Trotet, et le cordonnier Jean d'Arras, qui vont déjeuner, dans les années 1430, à « l'Ymage Nostre-Dame », située « au bout de la rue des Arcis » vers « le chevet Saint-Jacques de la Boucherie[44] ». Il arrive également que le client vienne avec des aliments crus, prêts à être grillés ou cuisinés, comme les lamproies que le voyageur allemand Hieronymus Münzer achète aux Halles en 1495[45].

Nous pourrions ainsi multiplier les exemples, tant la pratique de manger hors de chez soi est courante à Paris à l'aube de la Renaissance. Toute une industrie de la restauration est en effet déjà bien en place dans la ville. Guillebert de Metz parle de plus de 4 000 tavernes à vin pour le début du XV^e^ siècle (chiffre qu'il faut néanmoins prendre avec prudence)[46], et une ordonnance de la police générale du Châtelet de 1564 évoque le nombre effréné des hôteliers, taverniers et cabaretiers de la ville et faubourg de Paris qui « baillent à boire » et proposent à « manger en assiette[47] », ce que confirment les visiteurs de la ville. Cette industrie continuera à se développer dans les siècles à venir, jusqu'à transformer Paris en une véritable capitale de la restauration.

Le Saumon, La Couronne, La Pomme de Pin… De célèbres enseignes

À cette époque, ces lieux de restauration peuvent aussi proposer une cuisine élaborée et organiser des festins. Les maîtres et les étudiants de l'université ont ainsi l'habitude de se réunir dans des tavernes pour fêter,

entre autres, l'arrivée d'un nouveau membre, le départ d'un autre, ou tenir leur banquet annuel. Les membres de la nation d'Angleterre[48] de la faculté des arts dépensent d'importantes sommes dans des endroits connus pour célébrer la Saint-Edmond, leur saint patron. Ils vont dans des « maisons célèbres de la Cité », et dans des tavernes situées rues Saint-Julien-le-Pauvre, la Harpe, Saint-Jacques et les environs. En 1348 et 1350 la nation banquette à La Croix-d'Or qui se trouve « entre les ponts, c'est-à-dire dans la Cité » ; en 1356 elle se réunit à La Harpe, où les quatre écus prévus ne suffisent pas à payer l'addition ; puis à L'Image-Notre-Dame huit ans plus tard ; ou encore à l'enseigne Le Saumon en 1369 et 1373. Ses membres dînent (le dîner étant alors le repas de la fin de la matinée ou du milieu de la journée) aussi régulièrement dans ces établissements : à L'Image-Sainte-Catherine (1430), à La Couronne (1453) – où ils font un repas de plus de trois écus –, à L'Image-Saint-Michel (1460), etc.[49]. L'une des tavernes les plus célèbres de la capitale est La Pomme de Pin, rue de la Juiverie, face à l'église de la Madeleine. François Villon la fréquente et la cite plusieurs fois dans son œuvre[50]. Elle est alors tenue par Robin Turgis qui est aussi « messager à pied du Trésor[51] ». François Rabelais évoque également La Pomme de Pin dans *Pantagruel*[52]. Villon, quant à lui, mentionne d'autres enseignes, comme les Trumillières, dans le quartier des Halles ; Le Heaume à la porte Baudoyer ; Le Cheval Blanc, situé rue de la Harpe ; La Mule, rue Saint-Jacques, non loin du cloître Saint-Benoît (que Rabelais cite aussi) ; Le Grand Godet, place de Grève ; Le Barillet, rue de la Tabletterie, où vont les procureurs. Mais également la taverne du Mouton, place Baudoyer, où l'on dîne « avec les fillettes de la rue du Franc-Mûrier, qui était proche[53] ».

L'*Esbatement du mariaige des. IIII. filz Hémon* (XV^e^ siècle) renseigne pareillement sur les adresses renommées de la capitale pour l'organisation des noces. En jouant sur les noms des enseignes, il nous amène vers les lieux parisiens les plus en vogue. Il convient ainsi de prendre le vin aux « Botuilles, devant le Palais, et au Barrillet, devant Sainte-Opportune ». Les

rois et les reines boiront « à la Coupe d'Or et d'Argent, en la rue de Marché-Palu », les autres gens « au Grand Godet de la rue de la Cossonnerie, et aux Gobelets en Grève, et au Voirre en la rue de Joy ». Le pain, les tartes, les pâtés et les flans seront cuits au « Four Ganquelin en la rue de l'Arbre-Sec », le queux (cuisinier) sera choisi « en Galendre, au bout de la rue aux Englais ». L'entremets pourra venir du « Paon à la Pointe Sainte-Eustasse », des « III. Cignes de la porte Baudet », du « Faisant au bout de Tirechappe », et des « Turtereles en la rue du Four ». Ceux qui ne mangent pas de viande ont les « Deux Saumons de la porte Montmartre, le Gournaut du bout de la Tannerie, le Turbot de la rue St-Julien-le-Povre, le Bac au bout de la rue Frogier-l'Asnier, la Rue [raie] en la rue Gefroy-l'Angevin, les Lamproyes en la rue du Temple[54] », etc. Toutes ces enseignes sont, pour le public de l'époque, des lieux de gourmandise et de bonne cuisine.

Ville d'accueil et capitale du royaume, Paris a déjà une hôtellerie de luxe qui reçoit une clientèle de choix. Nombre de textes en témoignent, dont les chroniques et les romans de chevalerie. L'on disait « prendre l'hôtel » lorsqu'on descendait dans une hôtellerie[55]. Dans ses *Chroniques*, Jean Froissart parle de trois chevaliers anglais, Thomas de Percy, Louis de Cliffort et Robert Briquet, qui arrivent à Paris en 1390 en ambassade auprès du roi de France, et qui séjournent six jours « à l'hôtel et enseigne du Chastel-Festu » – un établissement renommé, rue de « la Croix au Tiroi[56] ». L'*Esbatement du mariaige des IIII. filz Hémon* suggère aux rois et aux chevaliers qui participeront aux noces de loger « au Chasteau de Pontoise en la Couronnerie », et au « Chastel-Festu au bout de la rue aux Provoires » pour les reines et les dames[57]. Dans *L'Hystoire et plaisante cronicque du petit Jehan de Saintré*, composée en 1459, Antoine de La Sale évoque « deux jeunes hommes nobles et vaillants des Italies, que nous disons Lombards ; l'un chevalier et l'autre écuyer » qui descendent à l'hôtel de l'Ours, situé porte Baudoyer[58]. Tout cela montre des personnalités allant se loger dans des hôtelleries « haut de gamme », dans lesquelles l'on pouvait aussi prendre ses

repas[59]. Le Paris des XIVe et XVe siècles paraît donc déjà bien pourvu en établissements de renom, attirant une clientèle élitiste, qui contribue à forger, par son mode de vie et sa recherche de la bonne chère, le caractère épicurien de la ville.

À la Renaissance, le luxe alimentaire est déjà bien affirmé et des établissements de restauration deviennent incontournables. « On ne se contente plus à un dîner ordinaire de trois services, consistant en bouilli, rôti et fruit ; il faut d'une viande en avoir de cinq ou six façons, des hachis, des pâtisseries, salmigondis. Chacun veut aller dîner chez le *Môre*, chez *Samson*, chez *Innocent*, chez *Havart*[60] », rapporte un témoin de l'époque. Jérôme Lippomano rappelle que des cabaretiers des années 1570 donnent à manger chez eux à tous les prix : « Pour un teston, pour deux, pour un écu, pour quatre, pour dix, pour vingt même par personne, si vous le désirez. Mais, pour vingt écus, on vous donnera, j'espère, la manne en potage ou le phénix rôti, enfin ce qu'il y a au monde de plus précieux. Les princes et le roi lui-même y vont quelquefois[61]. » Dans son *Journal de voyage en Italie* (1580-1581), Montaigne compare l'une des meilleures hôtelleries de Toscane, où s'assemble souvent la noblesse du pays, à « chez le More à Paris[62] », fameuse adresse de la capitale, souvent nommée par les gourmets de l'époque, et que nous avons plusieurs fois rencontrée sous leur plume.

***

« Nous sommes arrivés à une époque où Paris commence à devenir ce qu'il est encore, la métropole gastronomique, le chef-lieu de la gourmandise en Europe », écrivent en 1851 Francisque Michel et Édouard Fournier dans leur *Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés*[63], en parlant de la capitale à la fin du XVIe siècle – constat que l'on pourrait faire dès la fin du Moyen Âge. Dans cette ville cosmopolite, les étrangers ou les visiteurs jouent leur rôle dans l'affirmation et le développement des professions de bouche et des lieux de restauration. Ils accourent en foule,

témoigne Lippomano, et il y a « non-seulement les provinciaux qui viennent pour leur plaisir ou pour voir la cour », mais il y a encore les Allemands, les Flamands, les « septentrionaux », les Écossais, les Anglais, les Italiens, les Espagnols, les Portugais, et tous les autres. « De là tant d'hôtelleries et d'auberges, de chambres à louer et de tavernes ; tant de vivandiers et de bouchers ; tant de bateaux qui couvrent quelquefois toute la Seine : tant de rôtisseurs et de pâtissiers qu'ils remplissent, sans nul doute, la moitié de la ville : chose admirable non-seulement à entendre, mais aussi à voir[64] ! »

4
De grandes tables parisiennes

> « Tant le luxe gourmand des Parisiens plonge dans un abîme et dans un gouffre insensés. »
>
> Jean Bruyérin-Champier,
> *De re cibaria*, 1560.

Au tournant du Moyen Âge et de la Renaissance, Paris a déjà les attributs d'une capitale gastronomique. Une abondance alimentaire avec des denrées précieuses pour les tables les plus huppées de la ville ; un cosmopolitisme qui contribue à l'innovation culinaire ; des lieux de restauration réputés où l'on banquette aisément ; des savoirs alimentaires qui se diffusent à tous les niveaux de la société ; et une conscience du bien manger qui concerne tous les milieux – même le peuple.

Ainsi, le dimanche 16 décembre 1431, lors du sacre du souverain anglais Henri VI comme roi de France, dans un Paris occupé par les Anglais, les Parisiens se sont plaints de la cuisine et de la viande qui avait été cuite plusieurs jours avant le festin par l'occupant : « Ils furent si mal servis, relate le *Journal d'un bourgeois de Paris*, que personne nulle ne s'en louait, car le plus de la viande, spécialement pour le commun, était cuite dès le jeudi de devant, qui moult semblait étrange chose aux Français, car les Anglais étaient chefs de la besogne[1] » ; même les malades de l'Hôtel-Dieu, qui avaient l'habitude de recevoir les reliefs des repas officiels, furent déçus de cette

cuisine[2]. La viande avait été bouillie à l'avance, puis réchauffée. Ce récit ne témoigne-t-il pas déjà d'un sens parisien du bien manger[3], constitutif d'une identité culinaire ?

À cette époque, toutes les occasions sont bonnes pour festoyer, telles les entrées royales, qui donnent lieu à des réjouissances et à des banquets partout dans la ville. Ainsi, le dimanche 17 mars 1409, les gens soupèrent « emmi les rues par très joyeuse chère », et le samedi 13 octobre 1414, des tables furent dressées dans les rues de la ville pour le tout-venant, rapporte encore le *Journal d'un bourgeois de Paris*[4]. Comme la plupart des Parisiens, le chroniqueur Jean de Roye se fait « un devoir et une joie d'assister à toutes les festivités », dont celles qu'il décrit dans son journal. Louis XI entre solennellement dans la ville le 31 août 1461 avec « tous les princes et grands seigneurs du royaume ». Le cortège passe par des rues pavoisées. « Du lait, du vin et de l'hypocras que tout le monde pouvait boire » coulent de la fontaine du Ponceau, rue Saint-Denis. La journée se conclut par « un beau et plantureux souper » dans la grande salle du palais royal de la Cité. L'arrivée de la reine (Charlotte de Savoie) en bateau le 1er septembre 1467 donne aussi matière à des festivités, avec des friandises comme cadeau de bienvenue : « Les bourgeois lui présentèrent un beau cerf fait d'aliments confits avec les armes de la reine pendues au cou. Il y avait aussi de beaux drageoirs remplis d'épices et de confitures, des fruits de saison de toutes sortes, des violettes odorantes répandues un peu partout dans le bateau ; du vin fut distribué à qui en demandait. » À son entrée dans la capitale, le samedi 23 novembre 1476, le roi du Portugal Alphonse V reçoit également tous les honneurs dus à son rang. Gaucourt, lieutenant du roi à Paris, l'accompagne dans tous ses déplacements et lui offre dans son hôtel « un magnifique dîner auquel prirent part un grand nombre de personnes importantes de cette ville, autant hommes que femmes, dames, demoiselles, etc. », témoigne Jean de Roye[5].

Le rituel des entrées royales se perpétue jusqu'aux siècles modernes. À l'époque médiévale elles permettent à la ville d'« affirmer sa place dans le

royaume » et donnent « l'occasion d'un dialogue » entre le roi et les Parisiens. Le peuple accapare la présence du souverain lorsqu'il défile dans les rues de la ville ; les princes et les seigneurs se la réapproprient au banquet du palais de la Cité. Plus tard, le banquet sera un moyen de médiation « entre le peuple et l'entourage du roi[6] ». En outre, toutes ces agapes solennelles contribuent au raffinement de la table parisienne et de l'art culinaire. La haute société se délecte de dîners et soupers, prenant part, d'une certaine façon, à l'affirmation gastronomique de Paris. Les repas d'apparat de la municipalité participent aussi à cette évolution, à l'exemple du festin donné en l'honneur de Catherine de Médicis le 19 juin 1549 ou du souper de François II à l'Hôtel de Ville le 17 février 1558[7].

Le prestige de la table royale

La table royale symbolise la délicatesse et l'excellence gastronomique. Elle fascine et attire l'attention des contemporains. L'auteur du *Mesnagier de Paris* (vers 1393), rappelons-le, chiffre les denrées alimentaires approvisionnant les hôtels du roi, de la reine et des enfants royaux[8]. Au sens topographique du terme, l'hôtel est « l'ensemble des logements ou "appartements" du roi et de la famille royale[9] ». Mais il définit surtout l'ensemble des services qui se consacrent à la vie matérielle du souverain, de la souveraine et des enfants. Quatre des six métiers – ou offices[10] – de l'hôtel du roi concernent l'alimentation. La paneterie est chargée du pain, de la pâtisserie, du fromage, du linge et d'une partie de la gestion de la table. L'échansonnerie s'occupe de la boisson – principalement le vin et l'eau. La cuisine confectionne les plats, comme les potages, les rôtis et les sauces. Au début du règne de Philippe le Bel (1285-1314), cinq queux (cuisiniers) se chargent à tour de rôle de la cuisine de son hôtel, dont Yzembart, qui était déjà au service de Saint Louis, et qui semble alors diriger la cuisine royale[11]. Les tâches professionnelles se répartissent selon la spécialité de chacun : par exemple le « hasteur » pour les rôtis, le saucier pour les sauces. La cuisine se

divise en deux « sections » : la cuisine de « bouche » pour la table du souverain et celle du « commun » pour le personnel de l'hôtel. La fruiterie est le quatrième métier. L'ordonnance de 1285 précise à son sujet que « l'on servira à la table du roi et de ses frères du fruit ainsi comme il a été accoutumé et aux [autres] tables des noix seulement, sauf en carême où on servira des figues, des noix et des raisins seulement[12] ».

La cuisine est le plus important des quatre « métiers » avec son grand nombre de personnes qui s'activent à la préparation des mets ; ce qui représente, selon les époques, « entre le tiers et la moitié des effectifs totaux des offices de bouche[13] ». Au moins 32 personnes dans les cuisines royales en 1285, 45 en 1317, 69 onze ans plus tard, et 74 en 1386[14]. Il fallait nourrir tous ceux qui « mangeaient à court » : des gens de métier, des ménestrels et sonneurs de trompes, des pages, des marmitons, ou encore des valets divers[15]. En décembre 1316, on compte ainsi 164 personnes pour l'hôtel du roi – sans les « survenants » qui pouvaient arriver à l'improviste (conseillers, membres du Parlement et de la Chambre des comptes par exemple) ; 102 personnes pour l'hôtel de la reine et 42 pour celui des enfants[16]. L'accroissement du personnel de cuisine traduit « le gonflement général du personnel de l'hôtel », le « renforcement du pouvoir monarchique[17] », et l'affirmation de la table royale. Les effectifs des cuisines de la cour de France dépassent largement ceux des autres cours princières : huit personnes en moyenne pour le Palais des Papes d'Avignon[18], une trentaine, environ, dans les cuisines de la cour de Bourgogne.

Les cuisiniers du roi de France représentent le sommet de l'art culinaire. Ils habitent Paris[19] et contribuent au développement gastronomique de la capitale. Guillaume Tirel, dit Taillevent (1310 / 1315-1395), est le plus célèbre d'entre eux. Il fait une longue carrière dans les cuisines royales, notamment dans celles des rois Philippe VI, Charles V et Charles VI. En 1361, il reçoit cent francs d'or du duc de Normandie (futur Charles V) pour s'acheter une maison à Paris, « pour être plus près de lui pour le servir ». Le

4 janvier 1378, il est probablement parmi les écuyers de cuisine et queux du souverain « qui allèrent avec la maison du roi […] au-devant de l'Empereur [Charles IV] lorsqu'il vint à Paris ». On lui attribue *Le Viandier*, le fameux recueil de recettes « dont les copies circulent entre les mains des châtelaines et des ménagères[20] » et qui rencontre le succès sous forme de manuscrits bien avant sa publication en 1486. L'on devine l'importance de la table royale et son raffinement culinaire en lisant ses recettes. Elles nous permettent aussi d'approcher la grande cuisine parisienne de l'époque, car la plupart des traités culinaires circulaient dans la capitale. *Le Viandier* manuscrit de 1392 a ainsi été acheté à Paris par un certain Pierre Buffaut et celui de 1486 a été publié par un imprimeur parisien[21]. Les en-têtes des deux *Viandier* font d'ailleurs le lien avec la cour en se référant au cuisinier du roi de France : « Cy comence le Viandier de Taillevant Maistre queux du Roy nostre Sire. Pour ordenner les viandes qui cy après s'ensuivent » (1392) ; « Cy après sensuyt le viandier pour appareiller toutes manières de viandes que Taillevent, queulx du roy nostre sire, fist tant pour abiller et appareiller boully, rousty, poissons de mer et d'eaue doulce : saulces, espices et aultres choses à ce convenables et nécessaires, comme cy après sera dit » (1486)[22].

La table du roi représente la quintessence du bien manger. Ainsi, se référer à son chef, l'un des plus grands du XIV^e^ siècle, c'est assurer au public la qualité et la sophistication culinaire des recettes du *Viandier*, et lui signifier que l'innovation culinaire se fait à Paris.

La diplomatie des festins et des banquets du roi

Le palais de la Cité, plus que tout autre palais royal de la capitale médiévale (notamment le Louvre et l'hôtel Saint-Pol), est le lieu des grandes réceptions. La salle d'apparat passe « pour l'une des plus grandes, et des plus superbes du monde », écrit Henri Sauval. « Elle était pavée de marbre blanc et noir, lambrissée et voutée de bois, accompagnée dans le milieu de piliers de même, tous rehaussés d'or et d'azure, et remplis des statues de nos

rois[23]. » À l'un des bouts de la salle, se dresse la fameuse table de marbre[24] où se déroulent les festins royaux et « où on n'admettait que les empereurs, les rois, les princes du sang, les pairs de France, et leurs femmes, tandis que les autres grands seigneurs mangeaient à d'autres tables[25] ». Elle symbolise la souveraineté à table au cœur de Paris, et nombre de contemporains témoignent de son importance[26]. Sa « surface uniforme offre le plus brillant poli », relate Jean de Jandun (1323). Elle est placée « au couchant, sous le reflet des vitraux, en sorte que les convives sont tournés vers l'orient[27] ». Au lendemain de l'entrée de la reine de France, Isabeau de Bavière, le dimanche 20 août 1389, le roi Charles VI donne un dîner aux dames au palais de la Cité. Jean Froissart en est un témoin privilégié et raconte que la « grand'table de marbre », qui est continuellement au palais et qui ne bouge pas, a été renforcée d'« une grosse planche de chêne épaisse » et couverte pour le dîner. Les mets qui y sont servis sont « grands et notables » et les entremets « si bien ordonnés qu'on ne pourrait faire mieux »[28].

Une dizaine d'années auparavant, le 6 janvier 1378, Charles V y avait offert un banquet à Charles IV, l'empereur du Saint Empire romain germanique. *Les Grandes Chroniques de France* relatent l'événement : la salle « du grand palais » est parée « de tapis de haute lice à images tout autour ». Il y a cinq dais « à compter de celui de la table de marbre, et trois dressoirs à vin, très richement parés et garnis de vaisselles ». Le premier, le plus grand, est agrémenté de vaisselles d'or et de « grands flacons d'argent émaillés » ; le second est couvert de pots, de flacons et autres vaisselles dorées ; le troisième, qui se trouve au milieu de la salle, a de la vaisselle d'argent blanche, « à servir communément la salle ». Chaque dais indique un emplacement de table où prennent place des personnages importants. Les plus illustres se trouvent à la table de marbre : l'archevêque de Reims, l'empereur, le roi de France et le roi des Romains (le fils de l'empereur). « 800 chevaliers sans les autres gens » sont rassemblés dans la pièce. Charles V ordonne un banquet de « quatre services de quarante paires de

mets » chacun, sans compter les entremets qui sont un véritable spectacle. Mais pour éviter que l'empereur – qui n'est alors pas en bonne santé – ne soit trop longtemps assis à table, il n'en fait servir que trois de 60 mets chacun. La chronique ne précise cependant pas la nature des plats qui sont consommés à cette occasion[29].

Le faste de ce repas marque les esprits. Des enluminures de deux manuscrits illustrés des *Grandes Chroniques de France*, l'une des années 1375-1379 et l'autre réalisée vers 1460, par le peintre Jean Fouquet, représentent l'empereur, le roi de France et le roi des Romains à la table d'honneur, au moment de l'entremets et du service du rôt[30]. Cette diplomatie de la table, à la magnificence bien affirmée, valorise la capitale du royaume et consacre sa prééminence gastronomique. Le palais de la Cité restera longtemps le lieu des festins des grandes cérémonies royales, où l'on accueille les souverains étrangers, même lorsque les rois de France le délaissent au profit d'autres résidences royales, comme le Louvre, l'hôtel Saint-Pol ou encore le château de Vincennes. À leurs yeux, le palais de la Cité est un *palatium* qui représente « leur souveraineté immémoriale[31] ». Les Anglais ne s'y trompent pas en y organisant le festin du sacre d'Henri VI en tant que roi de France, le 16 décembre 1431 : « Après son sacre vint au Palais dîner lui et sa compagnie et dîna en la grande salle à la grande table de marbre », raconte le *Journal d'un bourgeois de Paris*[32]. L'on sait alors que la table de marbre se compose de neuf pièces[33].

Au XVI^e^ siècle, le palais de la Cité est toujours l'aboutissement des entrées solennelles. Celle d'Anne de Bretagne, le 19 novembre 1504, qui épouse Louis XII en secondes noces en 1499, est relatée par son secrétaire, peut-être André Delavigne, dont une partie du récit est consacrée au souper de la reine. Elle est assise au milieu de la grande table de marbre en « magnificence singulière sur une chaire couverte de drap d'or frisé » avec au-dessus d'elle un dais représentant le ciel. Parmi les convives se trouvent des dames de la cour ; des « ducs, comtes, barons, chevaliers, gentilshommes,

ambassadeurs, écuyers, pensionnaires et officiers ordinaires de la cour » ; des « prélats, cardinaux, archevêques et évêques » ; les présidents et conseillers du Parlement, messieurs des requêtes et de la chancellerie, de la Chambre des comptes, du trésor, « des aides et des monnaies », du Châtelet ; le prévôt des marchands et les échevins de l'Hôtel de Ville, ainsi que « plusieurs gros bourgeois et riches marchands de pays » et autres personnes « tant ordinaires que extraordinaires ». On sert « trois cents plats ou environ » et « quantité de viandes exquises ».

De la cuisine du commun « furent enlevées plus de cent cinquante broches de viandes cuites, tant cygnes, paons, faisans, que autres espèces de viandes », telles que lapins et poussins. De grandes venaisons apprêtées de diverses façons sortent aussi de la cuisine de bouche. Il y a également une diversité de pâtés, des tartes sucrées « et autres choses mystérieuses venant du four ». Les meilleurs vins du monde sont pareillement servis ainsi que de l'hypocras blanc et vermeil. Les trompettes et les clairons sonnent à chaque mets de viande apporté. Le secrétaire est émerveillé par la fête : « Tant de services sur services, plat contre plat, mets, entremets, et mis viandes sur viande que ce fut une chose merveilleuse et beaucoup plus grande à l'avoir vu de l'œil qu'à le raconter par lettre […]. » Le souper dura trois ou quatre bonnes heures[34]. La table des réceptions solennelles est celle de la magnificence et du savoir-faire parisien, contribuant à forger l'image d'une ville à l'ascension gastronomique.

La table des élites parisiennes

Dans la capitale médiévale, « les hôtels des évêques et des prélats […], des seigneurs de parlement, des seigneurs de la chambre des comptes, des chevaliers, bourgeois et divers officiers » sont en grande quantité, observe Guillebert de Metz[35]. Paris concentre nombre de dignitaires pour qui la table est une façon d'acquérir prestige et pouvoir. La demande gastronomique y est importante et le raffinement culinaire recherché. Avoir une table bien

pourvue, dans une ville qui offre toutes les possibilités alimentaires de l'époque, c'est aussi montrer son rang, se distinguer des autres catégories sociales, tout en étant à la pointe de l'innovation culinaire. Les deux dîners que le premier chanoine du chapitre cathédral sert à son hôtel, les 15 août et 7 décembre 1382, témoignent de la qualité de sa table. Le repas d'été se compose, selon une comptabilité, de pain et de vin, de veau, de six étourneaux, douze lapereaux, vingt-quatre pigeons, six darioles[36], de fruits (raisin, prunes, poires, pêches, cerneaux de noix), d'œufs et d'épices. Un cuisinier est spécialement embauché pour l'occasion. Le second repas a pour viande un lièvre, deux chapons, deux lapins et quatre perdrix[37].

Les menus du *Mesnagier de Paris* (vers 1393) renseignent sur les repas gastronomiques qui se font alors dans la ville. Le dîner – servi au milieu de la journée – que monseigneur de Lagny donna à 16 convives, dont l'évêque de Paris, le président du Parlement, le procureur et l'avocat du roi, et autres membres du Conseil du roi, est grandiose. La salle est décorée de tentures et de rameaux de verdure. Des aiguières, des hanaps à pied, deux drageoirs et des salières d'argent sont disposés sur la table. Le repas se déroule un jour maigre[38] et s'ouvre avec du vin de grenache, des échaudés chauds, « des pommes de rouvel[39] rôties recouvertes de dragée blanche », de « grasses figues rôties », du soret (une herbe), du cresson et du romarin. Le service du potage (ce qui cuit dans un pot) se compose d'une « porée[40] » et de diverses préparations à base de poissons (« salemine » de brochets et de tanches, hareng blanc, anguilles d'eau douce, petites morues), apprêtées avec des amandes, du gingembre et de la cannelle en poudre, du safran, de « menues épices » et des dragées. On sert ensuite des soles, des rougets, des congres, du turbot, du saumon, du brochet, des carpes de la Marne et de la brème. Des plies et une « lamproie à la boue[41] » pour l'entremets. Au moment du rôt, on présente du marsouin en sauce, des maquereaux, des soles, des brèmes, des aloses à la sauce cameline (à base de cannelle) ou au verjus, et « du riz parsemé d'amandes grillées ». À la « desserte », c'est une « compote

parsemée de dragée blanche et rouge », avec des rissoles et des flans, des figues, des dates, des raisins et des noisettes ; pour l'« issue », de l'hypocras, du vin de grenache, des oublies, des gaufres et des gaufrettes (« métiers », « supplications », « étriers ») ; enfin, « du vin et des épices en guise de boutehors » pour conclure le banquet[42].

Au prieuré de Saint-Martin-des-Champs, « l'un des plus riches bénéfices de l'église de Paris », l'on goûte aussi la bonne cuisine. Le dimanche 24 mai 1405, le nouveau prieur Jean Alvernas donne un dîner de 36 convives qui réunit les conseillers du monastère et les « maires et prévôts de la terre de Saint-Martin ». Le menu se compose de trente-six pâtés, de douze chapons pour le blanc-manger[43], de six chapons rôtis, de deux chevreaux, de trois douzaines de poussins, de six oisons gras, de quatre douzaines de pigeons, de douze pièces de bœuf, d'un demi-mouton et du lard à larder. Il y a une diversité d'épices pour les préparations culinaires, et aussi des amandes pour le blanc-manger, des fruits (grenades, oranges, pommes), une douzaine de darioles et trois douzaines de tartelettes sucrées.

Dans les années 1430, l'on vante « partout le luxe de [la] table » de Jacques Seguin, qui est également prieur de Saint-Martin-des-Champs et qui mène « le train d'un grand seigneur[44] », comme le font d'ailleurs les riches bourgeois de la capitale. La magnifique demeure de Jacques Duchié, rue des Prouvelles, a à son sommet une salle panoramique où l'on peut prendre un repas avec vue sur Paris : « Par-dessus tout l'hôtel était une chambre carrée, ou étaient fenêtres de tous côtés pour regarder par-dessus la ville. Et quand on y mangeait, on montait et avalait vin et viandes à une poulie, pour ce que trop haut eût été à porter[45] », témoigne Guillebert de Metz. On devine que la table de Duchié est une table de qualité qui a dû accueillir les plus hauts personnages du royaume. En septembre 1467, le roi et la reine font ainsi « des festins dans les hôtels de plusieurs de leurs serviteurs et officiers de Paris[46] ».

Le jeu des réceptions et des mondanités parisiennes conforte le statut gastronomique de la ville. Lorsque la duchesse d'Orléans[47] arrive dans la capitale en mars 1478 avec son fils, en compagnie de dames, de demoiselles, de seigneurs et de gentilshommes, ils sont « fêtés par deux fois à Paris ». D'abord à l'hôtel d'Étampes, près de la Bastille, par le cardinal de Foix, puis à l'hôtel de Bourbon, où l'on donne « un dîner en honneur de la duchesse et de sa compagnie le mardi dernier jour de mars » ; ce repas est « de grande qualité, plantureux, comportant tout ce qu'on pouvait trouver, avec des chanteurs, des instruments de musique, des farces, des bals masqués et d'autres honnêtes divertissements. Le dîner se déroula dans la galerie dorée », écrit Jean de Roye, qui est le secrétaire du duc de Bourbon et le gardien de son hôtel. La municipalité n'est pas en reste, et les ambassadeurs de Flandre qui viennent à Paris au début du mois de janvier 1483 sont reçus à l'Hôtel de Ville « où ils eurent droit à un grand festin »[48]. Catherine de Médicis, quant à elle, est accueillie le 19 juin 1549 « au logis épiscopal de l'évêché de Paris », car l'Hôtel de Ville est alors en travaux[49]. Parmi les nombreux plats qu'on lui sert, il y a de la dinde, un volatile américain fraîchement arrivé en Europe, ce qui montre l'exceptionnalité du festin offert à la reine.

Les banquets de confrérie

Au Moyen Âge, la capitale concentre les plus importantes confréries du pays. Ainsi, la grande confrérie Notre-Dame aux prêtres et bourgeois de la ville de Paris rassemble la fleur de l'élite laïque et religieuse. « Depuis Philippe Auguste jusqu'à Louis XV, tous les rois, toutes les reines de France voulurent faire partie de cette association[50]. » Probablement fondée dans les années 1060, elle devient « la plus considérable et la plus fameuse des confréries parisiennes[51] ». Dès la fin du XII^{e} siècle, elle se compose de « cinquante prêtres et cinquante bourgeois nés à Paris, [de] sept prêtres et six bourgeois nés à Saint-Denis ». En janvier 1224, Blanche de Castille, la mère de Saint Louis, demande à faire partie de la confrérie : cinquante femmes sont

dès lors admises – le roi et la reine étant reçus au-delà du nombre fixé à 163 membres[52]. Des « rois, ducs, comtes, seigneurs de parlement, de la chambre des comptes, gens de conseil, bourgeois honnêtes bien renommés, vaillants et puissants, bien rentés et demeurant à Paris », précisent les statuts de 1468. Les femmes des confrères bourgeois sont préférées aux autres femmes requérantes. Quant aux religieux, ce sont des cardinaux, des archevêques, des évêques, des « seigneurs d'Église, prêtres constitués en dignités, chanoines en l'église de Paris, d'autres collèges et gens d'Église, bons chapelains suffisants pour faire le service, bénéficiés et rentés, et demeurant à Paris ».

C'est dire l'importance de cette confrérie pour les élites parisiennes : Louis XI y est reçu le 8 septembre 1464 et Louis XIV le 4 avril 1659. Tous les deux ans se tient le siège (assemblée générale) avec un grand repas le dimanche après la mi-août. Des confrères sont choisis pour les préparatifs, les provisions et le service des mets : deux cuisiniers pour la cuisine, deux panetiers pour le pain, deux échansons pour le vin. Les statuts renseignent sur l'ordonnancement de la salle du banquet. Il y a une haute table où s'assoient « le prélat et les autres grands seigneurs » comme les évêques, les ducs et les comtes. Une table à droite et une autre à gauche pour les autres confrères. Une quatrième pour les aumôniers, une cinquième au bout de la salle pour les confrères de Saint-Denis, et une sixième au milieu de la salle, « sans sièges [et] bien ordonnée comme les autres », sur laquelle l'on dispose les mets destinés aux confrères morts depuis la précédente assemblée générale, que l'on distribue ensuite aux pauvres de la ville avec les reliefs du festin. Ces derniers sont mis dans une belle vaisselle et distribués aux malades de l'Hôtel-Dieu, aux prisonniers du Châtelet et de l'évêché, et autres indigents de la ville[53], car, outre la sociabilité, le contexte élitiste et relationnel, l'entraide et la charité sont l'un des principaux objectifs de ce genre d'institution.

La confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins est l'autre grande confrérie parisienne. Elle est officiellement reconnue le 10 juillet 1315 par le roi

Louis X. Ses premiers donateurs sont Philippe V, Charles de Valois, Mahaut d'Artois, et quatre-vingt-douze notables de la ville. Pour y être admis, il faut avoir fait – ou envisager de faire – le pèlerinage de Saint-Jacques de Compostelle ou aller vers d'autres lieux saints, comme le Mont-Saint-Michel. Elle réunit principalement des membres de la bourgeoisie parisienne, dont Étienne Marcel, qui appartient aussi à la grande confrérie Notre-Dame aux prêtres et bourgeois de la ville de Paris[54], et qui devient prévôt des marchands (maire de la ville) au milieu des années 1350. Le banquet se tient annuellement le jour du siège, le dimanche après le 25 juillet (fête de Saint-Jacques-le-Majeur). Au début des années 1340, il rassemble en moyenne plus de 1 000 convives avec une pointe de 1 283 en 1342. La moyenne tourne autour de 680 personnes dans les décennies qui suivent le passage de la peste noire (1348-1349)[55]. Et en 1578, ce sont encore 800 personnes qui se retrouvent à banqueter[56].

Comme le montre la comptabilité de la confrérie, parvenue jusqu'à nous[57], les confrères mobilisent leurs ressources financières, matérielles et humaines pour organiser et préparer le festin. C'est pour eux un événement très important, dont la réussite reflète l'image de la confrérie. Le lieu où se déroule le banquet est paré d'une tenture de plusieurs étoffes et décoré de tapisseries. Un « luminaire » est installé, ainsi que des dessertes afin de faciliter le service des mets. Le sol est jonché d'herbe verte pour apporter fraîcheur et bonne odeur. Les confrères font venir des chefs (queux), des aides et des valets de cuisine. Vingt-six personnes travaillent pour le banquet de 1321 (quatre queux, vingt-deux aides de cuisine et d'échansonnerie), cinq et sept queux (sans compter les aides) pour les banquets de 1342 et 1343 qui dépassent le millier de convives. D'après les comptes, le menu se compose – outre le pain – de viandes de bœuf, de pourceau, plus rarement de veau. On sert du « morterel », un plat répandu dans les traités culinaires de l'époque, qui se confectionne avec de la viande hachée, des épices, du verjus, du fromage, de la mie de pain et des jaunes d'œufs[58]. On propose aussi de la

moutarde qui est alors considérée comme une sauce, puis des fruits – principalement des poires et des pommes. L'on sert du vin blanc de Bourgogne, des vins de Gascogne et du Gâtinais, mais aussi du vin de Beaune. Ce dernier a déjà une grande renommée et se retrouve sur les grandes tables, dont celles des papes d'Avignon et du roi de France, ce qui confirme le haut statut de la confrérie.

Elle est aussi une communauté charitable et distribue les reliefs du repas aux nécessiteux et donne un denier à tous ceux qui se présentent le jour même à la porte de leur hôpital[59]. Les grands banquets sont en effet des moments de redistribution de la nourriture. Ainsi la qualité du menu et le nombre de commensaux ne définissent-ils pas seulement la réussite sociale d'un grand repas[60] ; l'abondance de la redistribution y contribue également. Les riches orfèvres iront plus loin en offrant un banquet le jour de Pâques « aux pauvres de l'hôtel-Dieu » et aux prisonniers de la ville. L'événement est inscrit dans leur statut dès le XIII^e^ siècle[61] et un texte du XVI^e^ siècle, « De l'ordre que l'on a accoustumé tenir le jour de Pasques au banquet et refection tant des paouvres indigens de l'Hostel-Dieu que prisonniers de plusieurs prisons de ceste ville de Paris », renseigne sur l'organisation et le déroulement du festin[62]. C'est dire l'importance de ce repas pour ceux qui l'organisent comme pour ceux qui le consomment.

Dès la mi-Carême, les organisateurs se préoccupent des « pains craquelins » et des « métiers » (fines gaufres) que fabriqueront les boulangers et les pâtissiers pour le jour de la fête. Dans le courant de la Semaine sainte, ils s'informent du nombre de convives pour définir la quantité de nourriture nécessaire à la préparation de l'événement. Le vendredi, les œufs sont achetés à la place « où fut jadis le cimetière Saint-Jean ». La viande (de veau) est découpée le samedi, la veille de Pâques. Chaque partie de l'animal doit donner un nombre précis de morceaux (douze pour la longe et pour la rouelle, onze pour la poitrine, dix pour le collet, sept pour l'épaule, cinq pour le gigot), et la longe, la poitrine, la rouelle et l'épaule sont habituellement rôties.

Le jour de Pâques, tous ceux qui s’occupent du banquet, dont le cuisinier, se retrouvent à huit heures à l’Hôtel-Dieu et s’organisent pour les derniers préparatifs et le service du festin – « pour ordonner et faire dresser la viande honnêtement ». Chaque « pauvre » reçoit un pain et un potage, une mesure de vin, un craquelin (gâteau sec) et deux œufs, un morceau de veau rôti, « quatre pièces de métier » et « six florins » (sans doute une sorte de pâtisserie). Offrir un tel repas aux nécessiteux de l’Hôtel-Dieu le dimanche de Pâques est une façon de commémorer la résurrection de Jésus, mais pas seulement : c’est aussi, pour les orfèvres, un moyen d’affirmer leur prestige au travers d’un banquet, dans une capitale où les métiers jouent un rôle économique et social important.

***

En organisant ces grands repas et en apportant aux plus démunis un réconfort gourmand, ces riches confréries participent à leur manière à la réussite gastronomique de Paris – au même titre que la table royale qui, par son prestige et son excellence culinaire, concourt au rayonnement de la ville. Le palais de la Cité, en tant que lieu des banquets diplomatiques et des réceptions des entrées solennelles, symbolise la souveraineté de la table.

DEUXIÈME PARTIE

Paris, capitale des plaisirs gourmands

De l’Ancien Régime au Premier Empire environ

5
Éloges d’un Paris alimentaire

> « Il est constant que Paris est un séjour bien délicieux ; on y trouve tout ce qui peut réveiller le plaisir de la bouche, & flatter les plus sensuels. La Pâtisserie, les Liqueurs, Sucreries & autres choses de cette nature n’y manquent point, le tout apprêté dans la dernière perfection. »
>
> Louis Liger, *Le Voyageur fidèle, ou le Guide des étrangers dans la ville de Paris*, 1715.

À la fin du XVI^e^ siècle, dans ses *Essais*, Michel de Montaigne – qui fut maire de Bordeaux – célèbre la ville de Paris : « elle a mon cœur dès mon enfance », et « plus j’ai vu d’autres villes belles, plus la beauté de celle-ci peut et gagne mon affection. Je l’aime par elle-même […]. Je l’aime tendrement, jusques à ses verrues et à ses taches ». Par ses propos, Montaigne témoigne de son attachement à la capitale du royaume et de l’aura de la ville en 1588. Mais il va encore plus loin en écrivant : « Je ne suis français que par cette grande cité ; grande en peuples, grande en félicité […], mais sur tout grande et incomparable en variété et diversité de commodités, la gloire de la France, et l’un des plus nobles ornements du monde »[1].

On le voit, Paris est constitutif de l’identité française. La ville est et reste l’indispensable capitale et le cœur du pays, même lorsque les rois s’en éloignent, lui préférant un temps les bords de la Loire – et, plus tard,

Versailles. Mais, présente ou non à Paris, la royauté ne peut faire abstraction de la plus grande cité du royaume qui continue à se développer sous l'Ancien Régime tout en devenant la référence du bon goût et de l'urbanité. Le souverain « doit prendre la tête de la civilisation nationale » là où elle s'élabore[2], c'est-à-dire à Paris. Par conséquent, la ville devient « l'instrument essentiel de la grandeur royale et de la grandeur de la France », particulièrement sous Louis XIV, qui lui a conservé « son rôle de modèle, d'exemple et d'idéal, son rôle de capitale »[3].

Elle ne laisse donc pas indifférent les voyageurs qui viennent la visiter. L'Italien Sébastien Locatelli, qui séjourne dans la ville de novembre 1664 à mai 1665 ; qui assiste, entre autres choses, au repas public de Mlle de Montpensier ; et qui mange dans un cabaret renommé du faubourg Saint-Germain, des harengs et du saumon frais grillés, « plus délicats que les viandes les plus exquises », a eu du mal à quitter la capitale : « Je me résous, bien malgré moi, à t'abandonner, ô Paris ! Pardonne-moi, Âme du monde. »[4] Le pouvoir d'attraction de la ville est grand et ne cesse de croître : « Attrait politique, culturel et artistique pour tant d'étrangers ou de provinciaux, attirance d'origine économique pour les paysans des campagnes voisines venant y chercher travail et subsistance[5] », souligne l'historien Georges Dethan. Et n'oublions pas les dizaines de milliers d'étudiants qu'évoque le Suisse Thomas Platter dans sa *Description de Paris* (1599). Il ne faut dès lors pas s'étonner que « toutes les richesses de la France viennent se concentrer à Paris et dans le voisinage[6] ». Car l'abondance alimentaire y est toujours plus grande et la réputation gastronomique de la ville de plus en plus établie, même au-delà des frontières du pays.

Une ville hors norme

Les récits des étrangers sur la capitale française montrent un Paris exceptionnel. Les ambassadeurs vénitiens du XVI^e^ siècle en témoignent dans leurs relations écrites. Pour André[7] Navagero (1528), c'est « la plus grande et

la plus belle ville de l'Europe », elle est « très-riche » et « très-peuplée », la seule à son avis que l'on puisse comparer à Venise : « Les rues sont belles, ornées de boutiques merveilleusement riches. » Sept ans plus tard, Marin Giustiniano confirme les propos de son collègue : « Paris est une grande et riche ville, bien marchande, très-peuplée, et placée dans une fort belle position. » Pour Marino Cavalli (1546), la capitale résume tout le pays, elle est supérieure aux autres cités de France et à « celles de l'Europe tout entière ».

De plus, chacun y va de son estimation du nombre de Parisiens. « On lui donne sept cent mille habitants, mais elle en a bien au moins trois à quatre cent mille », précise Navagero. Pour Giustiniano, la population « tant vantée n'est pas aussi grande » : il explique qu'à Paris « tous les habitants sont en vue : hommes, femmes, vieillards, enfants, maîtres, domestiques, ont l'habitude de se mettre tous aux portes des boutiques, ou bien dans les rues. Puis les rues sont encombrées par les charrettes, les mulets et d'autres bêtes de somme, et par toute sorte d'embarras. S'il en était de même à Venise, la population paraîtrait sans doute plus considérable ». Dans les années 1570, « l'opinion commune » pense qu'il y a continuellement plus d'un million de personnes à Paris. Mais pour Jérôme Lippomano, qui rapporte cette information, le nombre est « impossible à connaître d'une manière précise » car « des étrangers […] ne font qu'aller et venir tous les jours » et le peuple « déménage tous les trois mois »[8]. Par ces « estimations », les Vénitiens confortent le gigantisme de Paris et de sa foule. On estime aujourd'hui qu'il y avait environ 300 000 habitants dans le courant du XVI^e^ siècle, bien plus qu'à Venise, Naples et Milan[9], et probablement entre 600 000 et 700 000 personnes à la fin de l'Ancien Régime[10].

Si la métropole est surpeuplée, les textes mettent aussi l'accent sur sa centralité. La « ville est chef et principale de notre royaume », précise ainsi le préambule des *Lettres patentes de François I^er^, confirmant les statuts accordés aux rôtisseurs* en mars 1527[11]. Le libraire qui publie *Le Cuisinier*

françois de La Varenne en 1651 parle d'une cité qui l'emporte sur toutes « les provinces du royaume, dont elle est la métropolitaine, la capitale, & le siège de nos rois[12] ». Depuis le Moyen Âge, le thème de la centralité et de la supériorité de Paris apparaît de façon récurrente dans les documents[13]. Cela contribue à forger une identité parisienne où les habitants sont convaincus de leur prééminence sur les autres – c'est-à-dire sur ceux qui ne sont pas de Paris.

La ville devient dans le même temps la capitale culturelle de l'Europe. Pour le Suisse Thomas Platter (1599), elle est non seulement considérée « comme la capitale de tout le royaume de France, mais aussi comme la première ville de l'Europe et de la chrétienté[14] ». Elle est « l'abrégé du monde, le centre des plaisirs et des trésors de la nature, et le trône de la gloire et de l'honneur[15] », écrit François-Savinien d'Alquié dans *Les Délices de la France* (1670). « Personne ne doute que Paris ne soit à présent une des plus grandes et des plus belles villes du monde », écrit Germain Brice dans sa *Description nouvelle de ce qu'il y a de plus remarquable dans la ville de Paris* (1684). Il ajoute que « toutes les nations de l'Europe […] viennent avec un extrême empressement étudier les manières françaises, et remarquer ce qu'il y a de plus singulier », tout cela fait qu'« elle doit être considérée comme une ville qui n'a pas sa pareille »[16]. Elle est aussi perçue comme « la plus policée de toutes les villes de la terre[17] ». Tous ces éléments et tous ces récits, qui, d'une certaine façon, révèlent le caractère hors norme de la cité, s'inscrivent dans la compréhension de son histoire culinaire et gastronomique.

Son aura est donc incontestable, et Paris exerce « sur les étrangers une invincible fascination[18] ». Pour l'Allemand Justus Zinzerling, qui parcourt la France de 1612 à 1616 : « Avoir vu les villes d'Italie, d'Allemagne et des autres royaumes, ce n'est rien ; ce qui […] frappe surtout, c'est quand un homme annonce qu'il a été à Paris[19]. » Une quarantaine d'années plus tard, l'Anglais John Evelyn pense qu'aucune autre ville dans « le monde entier »

ne l'égale. En 1698, son compatriote Martin Lister, qui visite la ville « dans toutes ses parties », convient que « c'est l'une des plus belles et des plus magnifiques qu'il y ait en Europe, et où un voyageur trouverait aisément de quoi occuper tous les jours sa curiosité durant six mois »[20]. Quant à l'Allemand Joachim Christoph Nemeitz, en 1727, Paris « est du moins une des villes d'Europe les plus agréables, les plus galantes, et les plus parfaites, si elle n'en est pas la plus grande, ni la plus peuplée ». La capitale française attire de partout et les témoignages des voyageurs sont nombreux. Pour Nemeitz, il y a « un nombre incroyable d'étrangers ». On y trouve « même des Turcs, des Persans et des Maures » et une dizaine de nationalités dans une grande hôtellerie parisienne où il logea : « Suédois, Danois, Allemands, Hollandais, Anglais, Écossais, Brabançons, Italiens, Espagnols & Français. »[21] C'est dire la variété du public qui fréquente Paris, son cosmopolitisme, et les possibilités de la ville pour que chacun puisse aisément s'y nourrir et apprécier les plaisirs de la table.

De la nourriture toujours plus abondante

Au fil du temps, la ville, toujours plus grande et toujours plus peuplée, affirme son centralisme alimentaire, poussant toujours plus loin son rayon d'approvisionnement, en drainant de tout le pays – et même bien au-delà – quantité d'aliments pour nourrir les Parisiens et garnir leurs tables. Le Paris alimentaire impressionne les étrangers qui séjournent dans la capitale. En 1528, André Navagero raconte que « les vivres y sont à bon marché, et plus abondants peut-être que nulle part. À voir tout ce qui y entre tous les matins, on dirait que cela suffirait pour trois villes ; mais lorsqu'on pense au nombre des habitants, on s'étonne comment ils peuvent trouver suffisamment de quoi manger ». Il explique que les alentours sont fertiles et riches, que la Seine et ses affluents apportent des vins, des vivres et « toute sorte de choses ». Il ne faut dès lors pas s'étonner, conclut-il, de « l'abondance qui règne dans Paris ». Une cinquantaine d'années plus tard, Jérôme Lippomano conforte ces

propos : « Paris a en abondance tout ce qui peut être désiré. Les marchandises de tous les pays y affluent : les vivres y sont apportés par la Seine de Normandie, d'Auvergne, de Bourgogne, de Champagne et de Picardie. Aussi, quoique la population soit innombrable, rien n'y manque : tout semble tomber du ciel », même s'il trouve les prix des comestibles un peu élevés. Il évoque le marché des volailles, des lièvres, des lapins, des chevreaux et des marcassins qui se tient le mercredi et le samedi, et où tout se vend en un peu plus de deux heures. Les poissons de mer que l'on estime le plus dans la capitale « sont surtout la sole, le saumon, l'esturgeon, qu'on pêche aux embouchures de la Loire et de la Seine, le turbot et les huîtres qu'on trouve à Paris presque toute l'année ». Pour les poissons de rivière, le brochet, la « grosse lamproie » et la perche sont appréciés également, mais la carpe est beaucoup moins goûtée et généralement transformée en pâté. Les jours maigres, « les magasins de Paris » regorgent de saumon, de morue et de harengs salés, qu'« on apporte des Pays-Bas et des îles septentrionales, en très grande abondance »[22].

Dans sa *Description de Paris* (1599), Thomas Platter s'aventure dans des chiffres pour montrer l'importance alimentaire de la ville. Il s'y consomme journellement – selon ses dires, et sans que nous sachions d'où viennent ses données – 200 bœufs, 2 000 moutons, 1 000 veaux et 70 000 poulets et pigeons. On mange les jours maigres « une telle quantité de poissons de mer et d'eau douce, que l'on ne pourrait les compter » – constat que faisaient déjà les auteurs médiévaux. « On moud chaque jour 500 muids de blé » et l'on boit chaque jour « 260 muids de vin (le muid équivalant à 200 pots), sans compter la bière, le cidre et autres boissons, qui se consomment encore en grande quantité à Paris », ajoute-t-il[23].

Un mémoire de 1637 rédigé par trois commissaires aux Châtelet de la ville[24], à un moment où l'on craint que la cité ne soit assiégée[25], donne une précieuse évaluation de l'approvisionnement de Paris et de ses faubourgs. 1 600 muids de blé, arrivant par voie navigable ou par charrois, sont

consommés chaque semaine[26]. Une partie va « aux boulangers de petit pain, qui en façonnent de trois sortes » : le pain dit « de chapitre », le plus blanc, celui dit « de chalis » et le « pain bourgeois ». Une autre partie du blé est distribuée « aux boulangers de gros pain », tant de la ville que des faubourgs. Puis une autre, non négligeable, est apportée « en pain cuit », dans la métropole (deux fois par semaine), par les boulangers de Gonesse, Pontoise, Saint-Denis, Poissy, Argenteuil, Corbeil, Charenton, « et autres lieux des environs » de la grande ville. Ces boulangers vont acheter leurs céréales « à huit et à dix lieues de Paris, comme à Dammartin, Senlis, Pontoise, Montlhéry, Châteaufort, Chevreuse et autres lieux ».

En outre, environ 900 bœufs et 8 000 moutons sont consommés chaque semaine dans la capitale et ses faubourgs. Tous les vendredis matin, les bouchers de la ville vont chercher au marché de Poissy des animaux qui viennent « des provinces de Normandie, Poitou, Limousin, Bourbonnais, Champagne et Berry ». De Pâques à la Pentecôte, ce sont 3 000 veaux qui sont apprêtés chaque semaine et 1 200 « de Pâques jusqu'au carême exclu » ; ils viennent « de Méru, du Vexin, de Beauce et autres lieux des environs de Paris ». Puis il y a les porcs : il s'en consomme 25 000 par an. La plupart sont sacrifiés entre la Saint-Rémy et le carême et s'achètent en partie dans les marchés parisiens, les charcutiers les faisant venir de « Châlons », Troyes, Meaux et autres endroits. Des poissons de « conserve » entrent aussi en quantité dans la ville : morues en pile[27], en baril, en « demi-tonnes » (dont une partie ne fait que transiter par Paris[28]) ; tripes de morue ; maquereaux salés ; harengs blancs ou saurs ; saumons ; stockfisch (« qui se portent en Allemagne ») ; sèches et marsouins. Le mémoire ne donne pas d'information sur les fruits et les légumes, et rappelle qu'il n'y est pas tenu compte des communautés, notamment religieuses, et des bourgeois, « qui sont au nombre de plus de 6 000 » et « qui ont des maisons dans l'étendue de vingt lieues à la ronde », leur assurant leur propre approvisionnement. Il n'en reste pas moins que ce document nous montre la force du marché parisien au XVII^{e} siècle.

Des vivres pour tous

Les Parisiens sont friands d'alouettes, souligne Jean Bruyérin-Champier en 1560. Ils « les font rôtir en brochettes de six ou douze, intercalées de sauge et de lard » ; les font aussi bouillir, « assaisonnées de poivre, de girofle et d'autres épices de ce genre » ; alors que les boulangers les apprêtent en « pâtés en croûte imprégnés d'une sauce à la cannelle qu'on appelle couramment hippocras »[29]. Ces propos témoignent de goûts spécifiques dans une capitale qui offre toutes les ressources alimentaires : « Vous avez cet avantage à Paris, que si vous êtes riche, vous pouvez dépenser des trésors immenses ; mais aussi si vous êtes pauvre, vous pouvez vous modérer comme il vous plaît, et vivre aussi médiocrement qu'il est possible », écrit François-Savinien d'Alquié en 1670[30].

Dans sa relation de voyage[31], Martin Lister consacre un chapitre à la « nourriture habituelle des Parisiens ». Témoignage précieux sur le régime alimentaire des gens modestes, qui consiste principalement en légumes et en pain. Le « petit peuple » consomme en carême beaucoup de haricots blancs et de lentilles blanches, « dont il y a foison sur tous les marchés où on en trouve même de tout cuits ». Les navets, « pas plus gros qu'un manche de couteau » sont excellents dans le potage ou avec du mouton. Les « plaines sablonneuses de Vaugirard » sont renommées pour la culture des raves et des carottes. S'il est difficile de trouver des pommes de terre à Paris, les artichauts y sont en revanche abondants. Les choux sont toutefois moins appréciés que ne le pense Lister, du moins durant son séjour à Paris, de décembre à août. Précisons que le chou rouge et celui de Savoie sont les plus estimés. Les oignons rouges et l'ail se trouvent en quantité sur les étals des marchés parisiens, où l'on propose aussi l'oignon blanc et doux du Languedoc. Les poireaux, la rocambole et l'échalote sont en grand usage, ainsi que la laitue – la salade la plus généralement consommée par les Parisiens. En avril et en mai, les bettes blanches arrivent en nombre, il y a aussi beaucoup d'asperges et d'oseille, ainsi que des champignons – notamment des morilles fraîches au

commencement du mois d'avril. D'autres sont séchées et enfilées en chapelets, après avoir été ramassées dans « les bois de la Champagne, aux environs de Reims et de Notre-Dame-de-Liesse ». En France, les morilles sont très appréciées et s'apprêtent dans « presque tous les ragoûts ». En carême, les carpes sont consommées en « une quantité prodigieuse » et les marchés regorgent de macreuses (une espèce de canard que l'on pouvait consommer les jours maigres à l'égal du poisson). Lister s'étonne de la manière dont les huîtres fraîches sont apportées à Paris : tirées de l'écaille puis rangées dans des paniers de paille, « elles arrivent ainsi bonnes à être mises en étuvée et à être employées à d'autres ragoûts[32] ». Il considère que le mouton et le bœuf sont bons, mais il a des réserves sur le veau, dont il trouve la viande trop rouge. Quant aux fruits, il cite plusieurs variétés de poires et de pommes[33].

On voit donc que, plus la ville se développe, plus sa population augmente, et plus il y a pléthore de nourriture. Les témoignages des siècles modernes s'accordent pour dire que Paris est une cité où règne l'abondance alimentaire. Elle est le lieu de toutes les nourritures et un considérable centre de consommation, « où l'on consomme dans un jour ce que d'autres villes consomment en une année », écrit Louis-Sébastien Mercier en 1783[34]. Il ne faut cependant pas oublier que Paris a été confronté dans son histoire à des disettes et à des pénuries alimentaires. Mais son approvisionnement a toujours été privilégié par les autorités qui, dès le Moyen Âge, mettent en place un système réglementaire facilitant l'acheminement régulier des aliments dans la ville, contribuant ainsi à créer cette abondance tant vantée[35]. Pour s'en convaincre, il suffit de compulser le *Traité de la police* de Nicolas De La Mare (premières décennies du XVIII^e^ siècle), notamment les second et troisième tomes, qui sont principalement consacrés aux vivres[36]. « Les règlements pour l'approvisionnement de Paris contiennent les plus grands détails, et ne laissent rien à désirer sur tous ces objets », écrit encore le

commissaire Jean-Baptiste-Charles Le Maire dans un mémoire consacré à la police de Paris en 1770 :

> Ils prescrivent tout ce que doivent observer les laboureurs, marchands de grains, meuniers, boulangers, nourrisseurs, conducteurs de bestiaux, bouchers, marchands de volailles, gibier, les marchands de poisson de mer, ceux de poisson d'eau douce, les marchands de vin et autres liqueurs, les gens de la campagne qui cultivent et amènent dans la capitale les fruits, légumes et autres menues denrées. Ils distinguent les marchands en gros et en détail, les regrattiers ou marchands de la troisième main qui ne vendent que ce qu'il y a de plus inférieur et à plus bas prix dans les mêmes denrées, pour le peuple[37].

Ainsi les autorités légifèrent-elles pour assurer la nourriture quotidienne des Parisiens, afin d'éviter, dans la mesure du possible, toutes défaillances dans l'approvisionnement de la capitale, et de conjurer le mécontentement du peuple, toujours prompt à descendre dans la rue à la moindre crise de subsistance. « Le credo des autorités est simple », écrit Reynald Abad, dans *Le Grand Marché* (2002). « Les Parisiens doivent être en mesure de trouver, tout au long de l'année, sur les marchés et dans les boutiques, des aliments de qualité – du pain blanc, mais pas seulement – à un prix modique. » Il faut amener la profusion en concentrant de grandes quantités de marchandises sur les marchés de gros, et maintenir les cours au juste prix, « c'est-à-dire au niveau le plus bas possible »[38]. Comme l'explique encore le commissaire Le Maire : « À l'égard des vivres, les deux points principaux à observer sont : 1° d'en procurer l'abondance ; 2° de maintenir la bonne foi dans les gens qui en font le commerce ; d'où il s'ensuivra toujours qu'ils seront à juste prix et de bonne qualité[39]. » Cette politique volontariste dans l'approvisionnement de la ville est un atout pour son développement gastronomique : « Paris aspire toutes les denrées, et met tout le royaume à contribution[40] », écrit encore Louis-Sébastien Mercier, donnant ainsi aux provinces le débouché nécessaire à leurs productions et à leurs spécialités alimentaires.

Des spécialités venues de tout le royaume

« Ce qui est plus merveilleux à Paris ; c'est de voir qu'une si grande ville, où il y a une infinité de peuples, soit si commode pour la demeure de nos Rois, et pour l'entretien de tant d'habitants : car outre que la mer lui communique par le moyen de Rouen tout ce dont elle a besoin ; c'est que toutes les provinces du royaume sont en occasion de lui fournir tout ce qui lui est nécessaire », écrit François-Savinien d'Alquié dans *Les Délices de la France* (1670)[41]. Et, en effet, les voies de communication convergent pour la plupart vers la capitale, ce qui facilite grandement le commerce entre les provinces et Paris. Colbert, qui fut ministre de Louis XIV, contribua à développer un réseau centré sur la capitale donnant aux produits régionaux un accès plus rapide au débouché parisien. Il écrit ainsi aux intendants le 9 mai 1680 : « Il faut de plus considérer la grande route des provinces à Paris comme la principale et la plus importante, à cause de la communication continuelle que toutes les provinces ont avec la capitale du royaume, et que c'est presque le centre de toute la consommation[42]. » Les aménagements et les travaux d'amélioration des grandes voies, entrepris par Colbert et ses successeurs pour faciliter l'approvisionnement de la ville, donneront au royaume un réseau routier qui fera l'admiration des voyageurs étrangers[43]. Arthur Young, qui visite la France à la veille de la Révolution française, ne tarit pas d'éloge sur les routes françaises : « Ici, elles sont merveilleuses, là excellentes, ailleurs superbes, magnifiques, les plus belles du monde, splendides, admirablement construites, sablées, unies, admirables ! » résume Albert Babeau dans un ouvrage consacré aux voyageurs en France de la Renaissance à la Révolution[44].

Toutes les provinces contribuent à l'approvisionnement de Paris et entretiennent avec la capitale « un commerce continuel et considérable ». Elles envoient tout ce qu'elles ne consomment pas « et ne gardent que ce qu'elles ont de plus inférieur », écrit le commissaire Le Maire, « en sorte que Paris reçoit la tête et l'élite de toutes les denrées du royaume ». De plus, la quantité de denrées arrivant dans la ville excède de beaucoup les besoins de

la consommation parisienne. De ce fait, Paris est en même temps l'entrepôt général des provinces qui s'y procurent ce qu'elles ne trouvent pas chez elles[45]. Cet échange constant crée un lien quasi charnel entre la capitale et les régions chargées de nourrir la grande ville. La forte demande et la concentration des élites à Paris encouragent les productions de qualité et l'affirmation des spécialités culinaires et alimentaires des provinces qui, outre le débouché commercial, cherchent dans la capitale reconnaissance et honneur.

Indiquer la provenance d'un produit, c'est signifier tout un savoir-faire spécifique à la région de production, tout en donnant une garantie gustative et un gage de qualité au public parisien. « La ville de Sens produit le fromage que les Parisiens honorent par-dessus tout, qui, à mon avis, en est digne et qui est servi sur les tables les plus élégantes : je veux parler du brie », écrit Jean Bruyérin-Champier en 1560. Il évoque aussi les lamproies, que l'on exporte depuis Nantes jusqu'à Paris, et que l'on transporte « par courriers à cheval dans des récipients de bois longs et étroits[46] ». Un siècle plus tard, Savinien d'Alquié atteste la renommée des huîtres de Granville que l'on envoie à Paris, ainsi que celle des bœufs que l'on y engraisse pour la capitale, « lesquels sont si gras et si délicats, qu'on en préfère bien souvent la chair au mouton et aux perdrix[47] ». De son côté, Martin Lister (1698) constate l'existence de plusieurs variétés de lentilles sur les marchés parisiens : l'une vient de Bourgogne par le canal de Briare, l'autre, plus grosse, arrive de Chartres, et une troisième du Languedoc[48].

Les boutiques parisiennes regorgent donc de spécialités régionales pour le plus grand bonheur des gourmets de la capitale. Prenons l'exemple des produits provençaux[49]. Dans *L'Art de bien traiter* (1674), l'auteur (anonyme) recommande d'avoir en cave pour les « bonnes cuisines », « de la meilleure huile, de Nice, d'Aremont, et autres lieux renommés de Provence, en pièce ou en fioles », que l'on trouve dans les « bons magasins […] à Paris, chez ces fameux épiciers des Halles ». Il conseille également d'avoir en réserve

« quelques petits barils de véritables anchois, toujours nageant, en bonne et naturelle saumure[50] ». Dans *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, Abraham Du Pradel (Nicolas de Blégny) parle de ces commerçants méridionnaux qui logent « au cul de sac Saint Germain l'Auxerrois », où ils vendent en gros « des fromages de Roquefort, des olives, des anchois, du vin de Saint Laurent, des figues, des raisins, des brugnons, des amandes et autres fruits secs de Provence » ; des épiciers de la rue de la Cossonnerie qui proposent des câpres fines, des oranges et des citrons du sud de la France[51]. Il évoque aussi Monsieur Lion, « rue de Truanderie », et Monsieur Jourdan, rue Saint-Denis (au Cheval blanc), qui tiennent aussi « magasin de fruits de Provence ». Citons encore le « Sieur Joubert », à l'enseigne du Soulier d'or, rue des Vieilles étuves, qui vend des « olives et des anchois à juste prix pour les cabaretiers et aubergistes ». À la fin du XVII^e^ siècle, il y a ainsi déjà à Paris une belle diversité de denrées provençales. Mais les autres régions ne sont pas en reste : « Les Sieurs Bazin frères, rue Mondetour, qui font aussi commerce d'œufs, tiennent […] grand magasin de fromage de Brie, de Beauvais, de Marolle, de Pont-l'évêque et autres. » D'autres commerçants vendent aussi des fromages – dont le roquefort et ceux de Lorraine – mais aussi du beurre de Normandie et de Bretagne. Les épiciers de la rue de la Cossonnerie proposent du beurre d'Isigny en pots et en « tinettes » – celui qui vient en petit pot en hiver est excellent, précise Du Pradel. Le beurre de la Prévalaye, dans les environs de Rennes, et celui de Vanves, près de Paris, sont également renommés[52].

La messagerie des bons produits

Le Parisien gourmand peut aussi faire venir des spécialités régionales par messagerie, un service de transport qui voiture à la fois voyageurs et marchandises[53]. « On peut par le messager de Blois, écrit Abraham Du Pradel, recouvrer en hiver de très bonnes andouilles et langues de porc fourrées, et par celui de Troyes des langues de porc et de mouton fumées. »

Venues par le messager de Dijon, il cite deux confitures « exquises et inimitables », ainsi que « des prunes de moyeux », qui sont des prunes confites, et de « l'épine vinette » qui arrive en grappes confites et en pastilles. En 1767 paraît le *Gazetin du comestible*, une feuille mensuelle qui propose des denrées « naturelles et factices » les plus renommées et les plus rares du royaume et de l'étranger : naturelles, « comme veaux, moutons, gibier grand et petit, volaille ; poissons de mer et d'eau douce, légumes, fruits verts et secs, vins, cidre, bière, huile, truffes, marrons, etc. ; et factices, comme toutes sortes de pâtisseries, charcuteries, fromages, beurres, confitures, liqueurs, glaces, etc. En un mot, tous les objets qui concernent le service de la table », écrit le directeur M. Duré, auprès de qui l'on peut s'abonner au *Gazetin*[54]. Les spécialités alimentaires et culinaires sont présentées sous la forme d'un tableau composé de quatre colonnes indiquant le nom de la denrée, la ville productrice, le prix, et généralement des observations sur le produit. Le périodique est en fait le bulletin du « Bureau du comestible », rue du Mail, qui présente à la vente, et par messagerie, les spécialités référencées qui viennent de tout le pays.

Ainsi, parmi les nombreuses denrées, trouve-t-on par exemple pour le mois de janvier des chapons de Bayeux, de Bresse et du Mans ; du chevreuil de Lure, Troyes, Molsheim, Fénétrange, Cosne ; des conserves de perdrix ou de levreaux roulés de Bordeaux ; des côtelettes de porc ou de veau en daube de Saint-Malo ; des esturgeons et des langues de cochon fourrées d'Arles ; des gâteaux de raisins de Dijon ; de la gelée de coing de Mâcon ; des meringues de Montargis ; du nectar de Provence venant de Grasse – une « liqueur nouvelle d'une belle couleur et d'un parfum délicieux » ; des truffes fraîches d'Albi, des truffes noires du Dauphiné, de la liqueur de truffes de Lunéville – sans oublier les vins. Le gourmet trouve ainsi dans la capitale les spécialités les plus prisées pour garnir sa table. Toujours selon le *Gazetin du comestible* (janvier 1767), Paris propose aussi ses propres productions alimentaires : « cassis impérial blanc », « crème des quatre fruits jaune »,

« crème de Moka », « gâteau aux truffes », « glaces et fromages, aux ananas, au pain bis, aux épinards » (chez Maillot, au Palais-Royal), « moutarde aux câpres », « poudre de vanille », « vin de pêches », ou encore « chapon au gros sel »[55].

La construction gastronomique de Paris ne se fait ainsi pas sans les provinces du royaume et leurs spécialités culinaires et alimentaires. Tout le pays œuvre pour la capitale afin de nourrir sa population et satisfaire les plaisirs gourmands des élites : ce sont « autant de produits de luxe qui servent au prestige des meilleures tables[56] » de la ville. Le gourmand parisien ne vous parle que de « dindes aux truffes du Périgord », de « pâtés de foie gras de Toulouse », de « pâtés de thon frais de Toulon », de « terrines de perdrix rouges de Nérac », de « mauviettes de Pithiviers » ou encore d'« hures cuites de Troyes », souligne Louis-Sébastien Mercier (1788). Et de poursuivre : il ne connaît et n'estime « les différentes provinces que par leur volaille ou par leur poisson ; il vous annonce qu'il arrive de Strasbourg une carpe de la plus belle grosseur ; [qu']il ira à sa rencontre à l'hôtel des diligences » ; et que l'on devrait « doubler les postes pour amener plus vite les bartavelles des montagnes, les bécassons de Dombes et les coqs vierges de Caux ». Il considère « l'hôtel d'Aligre », rue Saint-Honoré, comme « le temple fameux de la gourmandise » où « toutes les villes du royaume, à l'envi l'une de l'autre, sont tributaires de ce succulent magasin ; elles envoient journellement les comestibles recherchés qui les distinguent, et qui portent le nom des cités orgueilleuses de ces friandes productions »[57].

***

À la veille de la Révolution, toutes les richesses gourmandes du royaume convergent donc vers Paris pour garnir les bonnes tables et les étals des boutiques de bouche. Elles contribuent à la renommée gastronomique de la ville, au succès de la cuisine française et à sa réputation durable. Dans le même temps, la reconnaissance parisienne consacre les spécialités régionales

en leur donnant une visibilité nationale, voire internationale, tant le rayonnement de la capitale française est grand.

6

Café, cuisinier et champignon… Quand Paris donne le ton !

> « C’est Paris qui a découvert le moyen aux hommes de charmer le goût d’une façon qui tient de la fable & du miracle, de boire le vin à la glace, & de composer des boissons aussi délicieuses que le Nectar des Dieux dont parlent les Poëtes. On ne parle que de faire des pâtez de langues de carpe, de cygne, de paon & de rossignol ou de creste de coq ; & c’est la France qui a donné la façon de faire des ragoûts & des sauces capables de redonner la vie à ceux qui sont sur le poinct de mourir. »
>
> François-Savinien d’Alquié,
> *Les Délices de la France*, 1670.

Sous l’Ancien Régime, Paris s’affirme comme la capitale du goût et de la nouveauté culinaire ; comme le modèle de l’urbanité, du savoir-vivre et de la civilité à table. Les manières parisiennes se diffusent dans le pays, et ailleurs, notamment au travers de périodiques tel le *Mercure galant*. À partir de 1672, ce mensuel littéraire et culturel « décrit les loisirs, les goûts et les humeurs de la société galante parisienne ».

Son mode de vie, sa sociabilité et sa mondanité inspirent les élites provinciales qui cherchent à imiter cet « idéal de civilité urbain » qui tend en même temps à devenir un « idéal national », avec Paris comme modèle de

civilisation[1]. À cette époque, la ville est en effet considérée comme « la capitale européenne d'un art de vivre[2] » : « Les petits soupers, les bals sont maintenant vos écoles et vos universités[3] », écrit lord Chesterfield à son fils en 1753. Dans *Paris, le modèle des nations étrangères, ou l'Europe françoise* (1777), Louis-Antoine Caraccioli présente en quarante-quatre chapitres « l'influence des modes et des usages de Paris sur les Européens ». Il ouvre son chapitre « des tables » en écrivant : « C'est certainement aux Français, et personne ne le contestera, que l'Europe doit l'honneur inestimable de ne plus noyer sa raison dans le vin, et l'avantage de manger avec délicatesse. » Et de le clore par une anecdote qui montre l'influence de la France et de Paris dans l'art du savoir vivre :

> Venez sans façon dîner chez moi, dit amicalement un Napolitain à un aimable voyageur qu'il connoît ; nous ferons moins que les Muses, plus que les Grâces, le nombre, en un mot, qui convient, pour que la conversation soit générale & pas trop bruyante. Oh ! répond l'Étranger, ce n'est pas un Napolitain qui m'invite, mais un Français : il faut en effet convenir qu'on se croit à Paris, & non à Naples, quand on est aussi agréablement invité[4].

Paris donne le ton. La ville est un laboratoire d'idées et la table y est de plus en plus raffinée. L'éloignement de la cour n'empêche en rien son développement gastronomique, bien au contraire. Car tout se joue dans la capitale, et non à Versailles, malgré le faste de la table royale. Les plats en vogue et l'ascension des cuisiniers parisiens concourent au succès de la grande cuisine française. La capitale est le lieu d'une sorte d'effervescence culinaire et l'endroit où l'on publie d'importants livres de cuisine. La ville est « un séjour bien délicieux ; on y trouve tout ce qui peut réveiller le plaisir de la bouche, et flatter les plus sensuels », écrit Louis Liger en 1715[5]. Joachim Christoph Nemeitz (1727) évoque le « nombre infini de cafés », dont certains sont en grande considération, « et souvent visités par des princes et d'autres grands personnages »[6]. Paris crée les réputations. Liger parle des confiseurs de la rue des Lombards et des pâtissiers renommés de la capitale ; Nemeitz, de la mode « presque générale » de prendre un café après le dîner.

Ce qui se fait dans les cuisines parisiennes influence la province, notamment la table des élites, comme celle des échevins d'Angers[7] ; même s'il pouvait y avoir une forme de résistance, comme le rapporte Le Grand d'Aussy, dans son *Histoire de la vie privée des Français* (1782) :

> On adopte une mode de Paris, parce qu'on veut afficher l'opulence & se mettre au bon ton. On rejette un ragoût de Paris, parce qu'on a les siens auxquels les organes sont habitués dès l'enfance, & parce que l'habitude, qui les fait trouver excellents, rend nulles, ou désagréables, toutes les sensations qui ne ressemblent point à celles-ci. Peu-à-peu peut être, & avec le temps, le ragoût parisien prendra faveur. Ce sera là une suite de la contagion irrésistible du luxe ; mais d'abord il aura été mal accueilli[8].

L'apparition du café dans la capitale française

« La fortune européenne du café se [joue] surtout sur la place de Paris, où on le dit arrivé en 1643[9] », écrit l'historien italien Massimo Montanari. On évoque un Levantin qui aurait cherché à débiter du café en grains ou de la décoction de café[10], mais sans que cela puisse être confirmé. Au tournant des années 1650-1660[11], le célèbre voyageur Jean de Thévenot – qui avait pris l'habitude de boire du café en Orient – en rapporte à Paris pour son usage, lors de son premier retour de voyage, et en régale souvent ses amis[12]. À la même époque, le maître d'hôtel Audiger contribue à mettre en vogue le chocolat, le thé et le café[13], avec un nommé More, que fait venir d'Italie le maître d'hôtel du cardinal Mazarin, et André Salvator, un autre Italien, appelé par le maréchal de Grammont[14]. Ces dates marquent « une première arrivée furtive, et non les débuts de la notoriété ou d'une consommation publique[15] », précise Fernand Braudel.

On dit aussi que l'ambassade ottomane de Mehmed IV, Soliman Aga Mustapha Raca, donne à la bonne société parisienne le goût du café. « L'on parle souvent des audiences de l'ambassadeur turc », écrit dans son *Journal* Olivier Lefèvre d'Ormesson. Il arrive dans le village d'Issy, près de Paris, à la fin du mois d'octobre 1669 (ou le 1er novembre[16]) et loge chez M. de La Bazinière, « où beaucoup de gens le vont voir par curiosité[17] ». Puis il

s’installe dans la capitale le 3 décembre, « à l’hôtel de Venise, derrière les Minimes, où l’on lui avait préparé son logement[18] », et ne repart qu’en mai 1670. « Temps assez considérable pour mettre en réputation, et dans quelque usage à Paris, le café qu’il avait introduit », écrit Jean de La Roque dans son *Voyage de l’Arabie heureuse* (1716). Soliman Aga a apporté beaucoup de café, précise encore notre auteur. Il en donne aux « personnes de la cour et de la ville » qui lui rendent visite, et « bien des gens s’y accoutumèrent enfin, en y mettant du sucre[19] ». Il leur fait servir le café « selon la coutume de son pays » raconte Le Grand d’Aussy. Les dames semblent se presser chez lui et admirent l’« appareil d’élégance et de propreté » qui accompagne le breuvage, les « tasses brillantes de porcelaine » dans lesquelles il est versé, les « serviettes, ornées de franges d’or, que des esclaves » présentent « aux dames ». Elles se seraient ensuite empressées « de courir chez toutes leurs connaissances pour parler de ce café qu’elles [prirent] chez lui ». Toujours, selon Le Grand d’Aussy, « les personnes qui en [goûtèrent] chez Soliman voulurent continuer d’en prendre chez elles », alors que d’autres, « par faste, en firent servir à leur table »[20].

Cette histoire nous paraît bien enjolivée[21] ; il n’en reste pas moins que le café trouve faveur dans la capitale, où des établissements prendront bientôt le nom de cette boisson. Notons toutefois que les cafés ne sont pas une invention parisienne et apparaissent dès le XVI^{e} siècle en Orient. Dans sa *Relation d’un voyage fait au Levant* (1664), Jean de Thévenot évoque ces « cabarets publics de cahué » (les cafés), où toutes sortes de personnes peuvent se rendre « sans distinction de religion ni de qualité »[22]. Quelques années plus tard, Jean Chardin témoigne, dans ses récits de voyages en Perse et en Orient, de ces « maisons où l’on va boire le café ». Elles sont de « grands salons spacieux et élevés » et sont généralement « les plus beaux endroits des villes, parce que ce sont les rendez-vous et les lieux de divertissement des habitants » : on y fait la conversation, on y débite des

nouvelles, on y critique le gouvernement, on joue à des jeux[23]. Le café oriental va, d'une certaine façon, servir de modèle aux cafés européens[24].

Ainsi, à Paris, y a-t-il déjà « plusieurs boutiques, où l'on vend publiquement le café », note l'auteur de *De l'usage du caphé, du thé et du chocolate* en 1671[25]. La tradition[26] veut que des Arméniens aient contribué à le populariser en ouvrant des « maisons de café » : un certain Pascal, en 1672, à la foire Saint-Germain, puis sur le quai de l'École ; Maliban, quelques années plus tard, « ouvrit son café dans la rue de Bussy, près [du] jeu de paume de Mets, aux environs de l'abbaye de Saint-Germain », puis dans la rue Férou, près de Saint-Sulpice, avant de revenir rue de Bussy ; Grégoire, qui s'installe rue Mazarine, « pour profiter du voisinage de la Comédie, qui se jouait alors dans la même rue », avant qu'elle ne change de lieu, nous dit Jean de La Roque. Dans la ville, des marchands ambulants proposent aussi du café à la vente[27]. En 1687, il y a déjà une prodigieuse abondance de café, « non seulement chez les marchands de liqueur, mais encore dans les maisons particulières et dans les communautés », écrit Nicolas de Blégny, dans *Le Bon Usage du thé, du caffé et du chocolat*[28].

Le succès des cafés parisiens

Pour le commissaire Nicolas De La Mare, les boutiques de café apparaissent à Paris vers 1660. « Le nombre en a depuis tellement augmenté, écrit-il en 1719, et cette boisson est devenue si ordinaire, que les lieux où l'on prépare et où l'on vend toutes les autres liqueurs […] ne sont plus connus que sous le nom de cafés. » Les liqueurs rafraîchissantes sont quant à elles généralement à base d'eau, de sucre et de fruit, « ou [de] quelques semences pour compositions ». Les jus de limons, de citrons ou d'oranges entrent dans « la plupart de celles qui sont les plus délicieuses » – d'où le nom de limonade et d'orangeade. Il y a également les eaux de cerises, de groseilles, de verjus, de fraises, de framboises, de cannelle, et le sorbet que l'on mange à la cuillère ou que l'on dilue dans l'eau pour le boire : « c'est le plus excellent

breuvage des Turcs, et ils en font un fort grand usage », précise De La Mare[29]. Les liqueurs chaudes sont à base d'eau-de-vie ; on peut citer, par exemple, le « rossolis[30] » (eau-de-vie brûlée, sucre, cannelle et « quelques parfums »), le « populo » (eau commune, esprit de vin, sucre, essences d'anis et de cannelle, un peu de musc et d'ambre), la « fenouillette » (eau-de-vie, sucre et « semence de fenouil ») ou encore l'« anicet » (l'anis remplaçant le fenouil). Les cafés proposent également des muscats, des vins d'Espagne, de La Ciotat, de Saint-Laurent, ou encore de Malvoisie – sans oublier, bien sûr, le thé, le café et le chocolat. L'on peut aussi y trouver, d'après les statuts des maîtres limonadiers et marchands d'eau-de-vie du 28 janvier 1676, des « eaux de gelées », des glaces de fruits et de fleurs, des fruits confits dans de l'eau de vie, des noix confites et des dragées[31]…

Dans un premier temps, ces lieux sont principalement décorés à l'orientale, avec des serveurs en « pantalon bouffant », coiffés de bonnets fourrés, « de hautes chopes de faïence et des gestes compliqués pour préparer et verser le breuvage »[32]. Puis les salles de café se font plus luxueuses et moins exotiques dans leur aménagement : tapisseries, grandes glaces, tableaux, lustres pour l'éclairage du soir, tables de marbre[33]… Le Procope devient vite l'un des cafés les plus célèbres de Paris[34]. Entre mythe et réalité, son histoire a été maintes fois répétée[35].

Le Sicilien Francesco Procopio dei Coltelli (francisé François Procope Couteau) ouvre un établissement rue des Fossés-Saint-Germain en 1686 ; le choix n'est pas anodin car il y a de bonnes auberges et des boutiques de luxe dans les alentours[36]. Il a eu « soin d'embellir sa salle, et de l'orner avec goût », écrit Le Grand d'Aussy – « en un mot, il tâcha d'y attirer les personnes que les autres avaient rebutées[37] ». On le présente comme « le véritable créateur des cafés parisiens[38] » et il aurait « introduit l'usage des glaces dans la capitale de la France ». Ce que nous pouvons assurer, dit Dubuisson, qui reprend plus tard l'établissement, « c'est que cet artiste était le plus célèbre distillateur et marchand de liqueurs, qu'il y eut à Paris de son

temps[39] ». Outre le café, le thé, le chocolat, les glaces et les liqueurs, il y sert également des biscuits et des confitures. La chance veut que la Comédie française s'installe juste en face du café en 1689. C'est là une aubaine pour Procope qui voit arriver dans son établissement des gens du théâtre et des lettres. Son succès oriente « durablement l'histoire des cafés littéraires » : notamment par la décoration, qui devient « un élément essentiel de la séduction du café », mais aussi par le choix de l'établissement, qui permet à celui qui le fréquente « de proclamer son identité culturelle »[40].

D'autres cafés montent en réputation, comme le café Laurent, à l'angle de la rue Dauphine et de la rue Christine ; fondé dans les années 1690, il attire également le Paris intellectuel. Voltaire le voit comme « un café assez fameux, où s'assemblaient plusieurs amateurs des belles-lettres, des philosophes, des musiciens, des peintres, des poètes[41] ». Il y a désormais « un grand nombre de cafés publics où l'on peut se procurer également du thé, du chocolat », mais aussi des liqueurs et des vins, souligne Lister en 1698, qui s'étonne d'« un pareil changement dans les mœurs d'une nation »[42]. Liger conforte les propos de Lister une quinzaine d'années plus tard : des cafés sont établis « en plusieurs quartiers de Paris » et se distinguent « plus ou moins entre eux par leur magnificence ». C'est le rendez-vous des nouvellistes et de « quelques beaux esprits » qui s'y assemblent « pour y tenir des conversations sur la belle littérature »[43]. L'usage de prendre du café dans ces lieux, « et en grande compagnie », « s'est si bien fortifié à Paris », écrit Jean de La Roque, qu'il y aurait dans la ville environ 300 établissements en 1716[44]. On en trouve 10 à 12 (voire plus) dans la même rue, précise Nemeitz dans son *Séjour de Paris* (1727). On peut y entrer sans être obligé de « faire quelque dépense » et les cafés situés près de l'opéra et de la comédie « sont hantés par plusieurs centaines d'hommes », qui y viennent pour voir qui entre et sort des spectacles. Il cite le café de la veuve Laurent (dit le café des beaux esprits), le café Poincelet, « sur la gauche, à la descente du Pont-neuf », ou encore le café savant rue Rouillé. Il y en a d'autres, dit-il encore, « où on

trouve les *Nouvellistes* qui y raisonnent à l'occasion des *Gazettes*, sur les *affaires d'État* qui s'y présentent »[45].

À l'orée du XVIII[e] siècle, les cafés font désormais partie du paysage urbain et ne cesseront ensuite de se développer dans la capitale tout en devenant l'un des symboles de la vie parisienne. Certains d'entre eux seront plus tard de véritables institutions gastronomiques. Les grandes villes des provinces suivront l'exemple de Paris en ouvrant aussi leurs cafés publics : Lyon, Toulouse, Bordeaux, Rennes, Rouen, ou encore Dijon, « et surtout dans les bonnes villes de la Flandre française, sans compter tout le café qui se consomme à la campagne, dans toutes les bonnes maisons et ailleurs », témoigne Jean de La Roque[46].

Les « queux-cuisiniers » de Paris

Alors que les cafés parisiens deviennent l'âme des cafés français, les cuisiniers de Paris acquièrent une réputation qui participe à la renommée de la cuisine française. Ils s'imposent comme le fer de lance de la haute cuisine et jouent un rôle important dans l'ascension gastronomique de la capitale. Leur réussite est d'abord celle d'une profession que l'on voit se construire au fil du temps[47].

Déjà en mars 1599 Henri IV confirme par lettres patentes les « premiers statuts des queux-cuisiniers porte-chappes » de Paris en douze articles[48]. Ces textes deviennent la base des règlements successifs du métier et reconnaissent une profession qui existe depuis longtemps mais qui diffère de celle présentée, vers 1268, dans *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*[49]. Ils délimitent et affirment les savoir-faire et les compétences des queux-cuisiniers par rapport aux autres métiers de bouche. Le premier article des statuts ne dit pas autre chose, en rappelant que les pâtissiers, les rôtisseurs, les charcutiers et « autres personnes, de quelque métier qu'ils soient », ne peuvent faire les repas de noces, les festins ou les banquets. Car les queux-cuisiniers considèrent être les seuls habilités à organiser et à préparer les

grands repas festifs[50]. Ils ont aussi l'habitude de confectionner « en leurs maisons les viandes et les ragoûts » qui leur sont commandés, puis de les livrer couverts d'« une espèce de chapiteau creux et profond de fer blanc, qu'ils nomment chape », pour les maintenir chauds jusqu'au lieu de livraison[51] – d'où le nom de « porte-chappe » dans l'intitulé de leurs statuts.

Plusieurs articles sont consacrés au chef-d'œuvre à présenter pour devenir maître du métier. Il est constitué de chair et de poisson, selon les saisons de l'année, et se prépare dans la maison de l'un des jurés, « auxquels pourront assister douze maîtres dudit métier ». Le candidat doit avoir préalablement travaillé trois ans chez l'un des maîtres. L'obligation du chef-d'œuvre est une façon de vérifier les capacités professionnelles de celui qui postule à la maîtrise, tout en étant un moyen de contrôler l'entrée dans le métier[52]. Ceux qui ont travaillé à la cour et dans les grandes demeures ont toutefois des facilités : les écuyers de cuisine, les maîtres queux, les potagers, les hâteurs (ceux qui s'occupaient des viandes rôties) et les enfants de cuisine des maisons royales et princières peuvent être reçus maîtres, s'ils justifient de leurs activités au sein de ces cuisines[53]. Travailler ou avoir travaillé à la cour ou chez un prince du sang est donc prestigieux et garantit des compétences professionnelles. Les statuts montrent ainsi le lien particulier que les « queux-cuisiniers porte-chappes » de la ville de Paris entretiennent avec le personnel des grandes cuisines. Cela permet, probablement, de s'informer des évolutions culinaire et gastronomique des tables royales et princières. Ceux qui ont travaillé dans les cuisines des « seigneurs présidents et conseillers » peuvent également être reçus maîtres s'ils justifient de trois ans de service chez leur ancien employeur, et s'ils font « une simple expérience dudit métier de cuisinier[54] ». Quant aux « garçons de cuisine portant la hotte » – qui se chargent de la livraison des plats –, ils peuvent aller travailler dans les maisons bourgeoises lorsqu'ils sont libres (« à leurs journées »), sans toutefois pouvoir entreprendre des repas de noces et des festins[55]. Tout cela montre des « queux-cuisiniers porte-chappes » de Paris évoluant dans un

contexte plutôt élitiste : ils semblent s'adresser à une clientèle aisée et ont des liens privilégiés avec les cuisines des grandes maisons.

Les règlements de 1599 sont de nouveau confirmés en septembre 1612 et en juin 1645. En août 1663, le corps de métiers s'élargit toutefois aux traiteurs de la ville de Paris. Les statuts rassemblent désormais 45 articles, dont beaucoup concernent l'organisation de la confrérie[56]. Ils apportent aussi plus d'information sur la manière dont les membres de la communauté perçoivent leur profession, notamment lorsqu'ils se positionnent par rapport aux autres métiers de bouche[57]. Quoi qu'il en soit, la maîtrise du métier caractérise le bon cuisinier. Le premier article des statuts de 1663 évoque l'expérience des « jurés anciens », bacheliers, maîtres queux, cuisiniers et « portechappes » « dans la disposition de leurs festins, pour la satisfaction des goûts les plus délicats », c'est-à-dire de ceux de la haute société. Ils peuvent entreprendre des festins, des noces, des banquets, des collations, des ambigus, « et autres repas dépendants de leur art, en toutes maisons royales et autres, même chez les particuliers », et fournir « à cet effet toutes [les] choses nécessaires », selon lesdits statuts[58]. Ils proposent ainsi un service « clef en main » pour l'organisation de l'événement.

Les mots « collations » et « ambigus »[59], qui n'apparaissent pas dans les règlements de 1599, confirment les pratiques élitistes du Grand Siècle. Les collations se préparent dans les jardins, les grottes, les maisons, et dans bien d'autres endroits. Sont de mise les « fruits, pâtés de venaison, langues parfumées, daubes, jambons, vins exquis en bouteilles […], pain mollet, linge plié, vaisselle de faïence, porcelaine, ou de quelque autre matière bien légère, fleurs, verdure, et feuillages pour garnir les plats ; et faire l'ornement universel de la collation », écrit L.S.R. dans son *Art de bien traiter* (1674). Les ambigus sont une manière « fort galante » et « fort en usage » de servir « ordinairement sur le déclin du jour » un ensemble de plats sucrés et salés, chauds et froids, c'est-à-dire « une plaisante diversité de choses opposées les unes aux autres »[60].

Une élite culinaire

Le Paris des Lumières est le lieu de l'effervescence culinaire. À cette époque, les débats y sont nombreux, et celui sur la nouvelle cuisine est l'un des plus importants[61]. En effet, « les gens du métier et […] les personnes qui se piquent d'avoir une bonne table » distinguent la cuisine ancienne et la cuisine moderne, écrit-on dans la préface des *Dons de Comus, ou les Délices de la table*, ouvrage publié à Paris en 1739[62] – dont la partie « recettes » est attribuée au cuisinier François Marin[63]. La même année, Joseph Menon, autre auteur culinaire, sort son *Nouveau traité de la cuisine*. Pour lui, les cuisiniers « ne doivent point mettre au-dessous d'eux de se servir de livres », même si l'on sait « qu'un homme qui ne réglerait son travail que sur un livre, ne pourrait être qu'un mauvais Cuisinier, s'il n'avait pas lui-même un fond de savoir dans son métier »[64]. Sous l'Ancien Régime, la publication de livres de cuisine de qualité dans la capitale contribue également à l'aura des cuisiniers. Citons *Le Cuisinier françois* (1651) de François Pierre, dit La Varenne ; *Le Cuisinier* (1656) de Pierre de Lune ; *Le Cuisinier roial et bourgeois* (1691) de François Massialot ; la *Suite des Dons de Comus* (1742) de François Marin ; ou encore *La Science du maître d'hôtel cuisinier* (1749) et *Les Soupers de la cour* (1755) de Joseph Menon.

Qu'ils soient auteurs ou non de livres de recettes, ces « cuisiniers supers-fins », comme l'écrit Louis-Sébastien Mercier[65], constituent une élite que l'on recherche pour son excellence culinaire et son haut degré de professionnalisme. Leur ascension s'inscrit dans celle du Paris gastronomique et dans l'affirmation du modèle français qui devient une référence européenne dès le XVII^{e} siècle ; ils en sont les ambassadeurs. On les désigne sous le nom de « meilleurs cuisiniers de Paris », écrit l'Américaine Barbara Ketcham Wheaton ; « ce sont des artistes au sommet de leur profession, qui ne travaillent pas d'ordinaire pour un seul employeur, mais sont engagés à prix d'or, dans les grandes occasions, pour superviser les repas »[66].

En août 1728, le *Mercure de France* relate le mariage du duc de Durfort et de Mlle de Poitiers qui se déroule le 12 juillet à l'hôtel d'Évreux, au faubourg Saint-Honoré. Le « fameux maître d'hôtel » Gondart est alors chargé de l'ordonnance du festin. Au milieu d'une salle magnifique, superbement éclairée, se dresse une table en long de vingt-cinq couverts : « la magnificence du service et de la vaisselle surprit extrêmement, il y eut double service d'entrées, et d'entremets ; les meilleurs cuisiniers de Paris s'y surpassèrent par des ragoûts nouveaux, et d'un goût exquis ; et les officiers les imitèrent pour la somptuosité et la délicatesse du dessert ». Des sorbets glacés qui n'ont pas été servis étaient également prévus, « représentant toutes sortes de fruits, et dans lesquels tous les goûts étaient flattés »[67].

Lorsque Louis XV va à Choisy avec ses intimes – dont Mme de Pompadour – afin d'échapper aux contraintes de la cour et à l'étiquette de Versailles, il fait venir les cuisiniers les plus fins de la capitale, pour préparer ses petits soupers renommés, qui rassemblent en moyenne vingt à trente personnes. « Ce sont des cuisiniers et des officiers de Paris qui sont choisis par le gouverneur de Choisy, et à qui on donne cent écus ou plus par an pour se trouver à tous les voyages », rapporte dans son journal Edmond Barbier, avocat au Parlement de Paris[68]. Moustier, le fameux cuisinier que le duc de Luynes évoque plusieurs fois dans ses *Mémoires*, y travailla[69]. Les menus de Choisy donnent une idée du raffinement culinaire qui s'y déploie, à l'exemple de ce souper du lundi 6 février 1747 où l'on sert 54 plats : terrine d'un haricot de mouton aux navets, potage julienne, petits pigeons à l'estouffade aux truffes, boudin de faisans, carrés de mouton en filets glacés à la purée, pieds d'agneaux à la provençale, longe de veau de rivière, pâté de perdreaux, escalopes de foies gras, œufs au jus, choux-fleurs au parmesan, ou encore crème à la Strasbourg voire au caramel[70].

Les princes étrangers demandent aussi des cuisiniers de Paris. En Angleterre, le duc de Newcastle, qui eut dans ses cuisines durant une bonne dizaine d'années le célèbre chef Clouet jusqu'en 1753, sollicite son réseau

pour qu'on lui trouve un bon cuisinier à Paris pour remplacer le cuisinier qui est retourné dans la capitale française servir l'ambassadeur britannique. On lui envoie « un certain Hervé, artiste culinaire hautement réputé[71] » et qui est à la pointe de l'innovation et de ce qui se fait de mieux à Paris. Lord Chesterfield, qui fut ambassadeur d'Angleterre à La Haye, demande aussi à l'un de ses correspondants, en octobre 1728, de lui trouver le cuisinier « dont tout Paris s'accorde à dire qu'il est au sommet de sa profession, […] un Maître cuisinier d'un génie supérieur, capable non seulement d'exécuter, mais encore d'inventer des morceaux friands et parfaits[72] ».

Les champignons de Paris

Outre les cafés et les cuisiniers, la capitale donne aussi le ton avec son savoir-faire, mais également avec certains produits qui se répandent au-delà de la ville. C'est notamment le cas des champignons, qui sont l'une des gloires de la capitale française. Nous les trouvons encore aujourd'hui sur les étals de nos marchés et dans nos commerces alimentaires. En 1698, Martin Lister constate déjà qu'« il n'y a rien que les Français aiment autant que les champignons. On en a tous les jours et, tant que dure l'hiver, en abondance et de tout frais[73] ». Ils sont fort utilisés dans la cuisine comme en témoignent les livres de recettes[74]. Ils sont « d'un grand usage dans les ragoûts : il s'en fait même des plats particuliers pour entremets, et des potages ; c'est pourquoi il est important d'en faire toujours bonne provision[75] », écrit Massialot dans *Le Cuisinier roial et bourgeois* (1691). Dans son *Voyage*, Lister consacre un long passage aux champignons de culture, dont la technique est inconnue en Angleterre[76] ; ils viennent sur couche dans les jardins parisiens et des alentours de la ville, et donnent « nombre de récoltes dans l'année ». Au-delà de la barrière de Vaugirard, il voit des tranchées creusées dans les champs et les jardins, remplis de « fumier de cheval, à deux ou trois pieds de profondeur » ; la terre extraite est remise par-dessus « en talus élevé », puis recouverte d'un « fumier pailleux de cheval ». Les champignons poussent sur

ce mélange et commencent à arriver après la pluie ou après avoir été arrosés – au bout de six jours, on les récolte pour le marché. Les vieilles couches sont défaites durant l'été, puis remplacées par de nouvelles à la fin du mois d'août ; elles donneront « en abondance à partir de Noël jusqu'au mois d'avril »[77].

Les propos de Lister montrent une culture de couche déjà bien développée et suggèrent une assez grande consommation de ces champignons dans le Paris du Grand Siècle. La production s'intensifie avec l'installation des champignonnistes « dans les carrières abandonnées creusées dans le calcaire grossier du bassin parisien » pour la construction de la ville. Elles offrent, en effet, « les meilleures conditions d'égalité de température et d'obscurité requises pour la culture commerciale du champignon », écrit Georges Gibault dans son *Histoire des légumes* (1912). Les premières carrières auraient été celles de Passy, probablement sous l'emplacement du Palais du Trocadéro, et celles de Montrouge, au commencement du XIX^{e} siècle[78]. On évoque aussi celles situées à la limite du 14^{e} arrondissement et de Malakoff[79]. Ce mode de culture se répand très vite dans les carrières des alentours de Paris : à Nanterre, Houilles, Saint-Denis, Livry, Montesson, Romainville, Noisy-le-Sec, Bagneux, Vaux, Triel, etc., mais également dans celles de la grande banlieue : à Méry, dans la vallée de l'Oise ; aux environs de Creil et de Méru, dans le Nord ; à Franconville, Écouen et Montmorency ; sur la rive gauche de la Seine à Meudon.

Par rapport aux autres champignons, celui de couche n'est pas dangereux et rassure le consommateur. Il s'impose donc rapidement dans les préparations culinaires auxquelles « il communique son arome spécial très apprécié[80] ». Son « goût agréable » fait qu'on s'en sert beaucoup en cuisine, il est devenu « un ingrédient nécessaire dans presque tous les ragoûts, soit en substance, ou en jus, en coulis, en sauce, en ragoût », explique le *Dictionnaire portatif de cuisine* en 1767[81]. Vers 1875, l'on produit mille tonnes de champignons de couche par an, et l'on compte pour cet usage 296

carrières en activité dans la région parisienne en 1883. Il devient l'un des produits les plus connus de la capitale et de sa région. On l'appellera « champignon de Paris », même lorsque sa production se fait ailleurs qu'en Île-de-France, dans la vallée de la Loire dès la fin du XIX^e^ siècle, par exemple[82].

***

Café, cuisinier, champignon, et bientôt restaurant (dont Paris peut s'enorgueillir de son invention) : la capitale française donne bien le ton culinaire et gastronomique. Dès le XVII^e^ siècle, elle est un modèle à suivre : les manières de manger à la parisienne se retrouvent chez les élites du royaume, qui s'informent des modes de la grande ville et de ce qui s'y passe. Les règlements de métier et les savoir-faire des professionnels de bouche se diffusent un peu partout dans le pays et les grands chefs sont adulés aussi bien en France qu'à l'étranger.

7
Paris invente le restaurant

> « Le restaurant fut donc fondé : c'était un juste-milieu entre le pot-au-feu domestique et l'ancien grand dîner avec ses entrées magnifiques, ses relevés, ses entremets à perte de vue. »
>
> Taxile Delord, *Paris-restaurant*, 1854.

Au siècle des Lumières, Paris est déjà une capitale de l'hédonisme culinaire. Au Palais-Royal, les soupers de Philippe d'Orléans, régent du royaume de 1715 à 1723, sont réputés. Fin gourmet, il aime la cuisine délicate, comme celle de François Massialot, l'un des meilleurs cuisiniers de Paris, dont il goûta les plats à plusieurs reprises dans sa jeunesse lors de repas officiels[1]. Régent, il préfère les petits soupers intimes et discrets[2] où il s'adonne parfois lui-même à la cuisine, comme en témoigne Saint-Simon dans ses *Mémoires* : « La chère, exquise, s'apprêtait dans des endroits faits exprès de plain-pied, dont tous les ustensiles étaient d'argent » ; le régent et ses courtisans « mettaient souvent la main à l'œuvre avec les cuisiniers »[3]. Chérissant les beaux-arts, il commande au peintre François Desportes trois tableaux pour « une cuisine particulière » au Palais-Royal : « L'un est un amas de gibier en plume placé sur la cheminée, les deux autres servent de dessus de porte, représentant des légumes et de la viande piquée prête à mettre en broche : on ne peut rien désirer de plus convenable à la nature du

lieu[4] », écrit Dezallier d'Argenville dans son *Abrégé de la vie des plus fameux peintres* (1762). La *Venaison piquée pour une mise en broche* (1716) – actuellement au Musée de la chasse et de la nature à Paris – met à l'honneur la technicité culinaire, symbolisant l'habileté du cuisinier et la sophistication de la cuisine française[5].

Capitale de tous les arts, Paris s'affirme rapidement comme la ville des plaisirs de table. L'*Almanach du comestible, nécessaire aux personnes de bon goût & de bon appétit* (1778-1781) s'adresse à ceux « qui aiment la bonne chère » et la « joie dans les repas »[6]. Il leur propose « de quoi satisfaire leur goût », et se borne « à ce qui caractérise une bonne table, où on porte la gaieté en y entrant, et où on fait chère de Prince ». Le frontispice de l'ouvrage montre une société choisie en conversation, joyeuse et festive, attablée dans un salon particulier, et savourant des mets apportés par des serviteurs. La forme des deux bouteilles posées sur la table laisse penser qu'il s'agit de vin de Champagne[7], même si l'on ne voit pas de rafraîchissoir. C'est un vin de fête, à la mode, qui symbolise l'élégance, le raffinement, et l'esprit de liberté qui qualifie généralement la capitale française : « La vie de Paris est bien différente de celle des provinces et des pays étrangers ; la liberté y règne beaucoup, on y vit comme on veut sans qu'on y trouve à redire[8] », écrit Louis Liger quelques décennies auparavant. Deux bouteilles, deux pains et une pile d'assiettes attendent également sur une desserte, suggérant ainsi la continuité du service. Cette gravure exhale la joie, l'urbanité et la sensualité gourmande. Elle représente un art de vivre à la française (et à la parisienne) dans lequel les bonnes manières et la civilité sont indissociables de la réputation gastronomique de Paris.

La capitale est également le lieu des débats culinaires. En 1739, l'*Avertissement* en guise de préface des *Dons de Comus, ou les Délices de la table* fait sensation et débouche sur ce que Béatrice Fink appelle une « querelle des bouffeurs[9] ». La cuisine est un art que le « génie des peuples » a perfectionné, écrivent les jésuites Pierre Brumoy et Guillaume-Hyacinthe

Bougeant, à qui on attribue le texte. Pour eux, la cuisine moderne est « une espèce de chimie », elle est « plus simple, plus propre, et peut-être encore plus savante » que l'ancienne. Les aliments sont purifiés par les mains du cuisinier et les viandes déposent leurs « terrestréités » sous l'action du feu[10]. L'abbé des Fontaines réagit l'année même en écrivant sa *Lettre d'un pâtissier anglois au nouveau cuisinier françois*[11]. Il se moque des plats « géométriquement chimiques », où n'entrent que des « quintessences raisonnées, et dégagées, avec précision, de toute *terrestréité* ». Il fustige le « grand art de la nouvelle cuisine » qui donne « au poisson le goût de la viande, et à la viande le goût du poisson », et aux légumes aucun goût. Il raille la constante recherche de nouveauté où l'on proscrit les ragoûts de plus d'un an, et où l'on invente sans cesse de nouvelles sauces[12]. La polémique continue avec l'*Apologie des modernes* (1740) d'Anne-Gabriel Meusnier de Querlon qui défend le « progrès des Modernes dans toutes les parties des sciences » :

> C'est à leurs excellents ouvrages que nous devons le bon goût qui règne aujourd'hui dans Paris. Le bon ton est venu à la suite du bon goût, & c'est de leur unisson que résulte la bonne compagnie, qui par un juste retour, décide en dernier ressort du bon ton, du bon goût & du bel esprit[13].

Dans une capitale où règne l'idée de nouveauté, la cuisine moderne est au cœur des débats intellectuels. « Alors commença une nouvelle cuisine qui exigea une manière nouvelle de servir, écrit Le Grand d'Aussy. On vit beaucoup de ragoûts, d'essences de jambons, de coulis, de jus ; et par conséquent beaucoup de plats friands, mais petits. Le nom de ces plats paraissait plus bizarre encore que leur apprêt[14]. » C'est dans ce contexte d'émulation et d'innovation culinaire que Paris invente le restaurant. Et ce n'est pas la moindre de ses créations, car le restaurant va devenir l'institution phare de la gastronomie tout en s'imposant un peu partout dans le monde.

Avant le restaurant : cabaret, taverne, auberge, hôtellerie…

Depuis le Moyen Âge, Paris est une ville de la restauration, nous l'avons vu[15]. Il est important d'insister sur ce point et d'en poursuivre la démonstration afin de combattre l'idée fausse, qui voudrait qu'il n'y ait pas de lieux où se restaurer, ni établissements de qualité, avant l'apparition du restaurant dans la seconde partie du XVIII^e^ siècle. À la Renaissance, les hôteliers, taverniers et cabaretiers qui proposent à boire et à manger sont déjà en nombre dans la capitale[16]. Le consommateur peut y trouver du pain, du vin, de la viande (bœuf, veau, mouton, porc), « tant bouilli que rôti », des volailles bouillies, des poules et des pigeons rôtis, d'après les lettres patentes de 1577[17]. Les hôteliers et les cabaretiers servent « à table couverte de nappe », avec des assiettes dessus « pour mettre de la viande », et les taverniers proposent des tables nappées, des sièges, des serviettes et des viandes, à ceux qui prendront leurs repas dans leurs établissements, stipulent les règlements de 1647 et 1680[18]. Une note de tavernier renseigne sur les repas que prirent des consuls et des auditeurs aux comptes. Ainsi, pour le dîner du 1^er^ janvier 1672, mangèrent-ils une soupe au chou, une autre au fromage, un plat de morue, un autre de merluche au ragoût, une tourte aux œufs, des brochets et des perches à la sauce, des tanches frites à l'orange, une omelette au sucre, des biscuits et des noix, une douzaine de macarons et de « canele », du raisin, des pommes, des marrons au sucre, du vin et du pain[19].

Dans *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, Abraham Du Pradel (Nicolas de Blégny) classifie des lieux de restauration selon leur importance et le prix du repas[20], ce qui témoigne du foisonnement de ces établissements dans la ville. Il y a ceux qui sont renommés pour les vins fins et la belle viande, comme chez Lamy, aux Trois Cuillères, rue aux Ours, qui est si en vogue qu'il est cité dans une pièce de théâtre de Nolant de Fatouville en 1687[21]. Dans les différents quartiers de la ville et du faubourg, des traiteurs et des marchands de vins font des noces et tiennent de grands

cabarets, « où il se fait de gros écots » : chez Clossier, à la Gerbe d'or, rue Gervais Laurent, Blanne, à la Galère, rue de la Savaterie, Aubrin, à la Croix Blanche, rue de Bercy, etc. « On peut aussi boire et manger proprement et agréablement », selon l'auteur, à la porte Saint-Germain, rue des Cordeliers, à la Reine de Suède, rue de Seine, à la Petite Bastille, rue Betizy, au Soleil des Perdreaux, rue des Petits-Champs, au Panier fleuri, rue du Crucifix Saint-Jacques-de-la-Boucherie, et dans bien des endroits encore. D'autres établissements proposent des repas à prix fixe, comme l'hôtel de l'Isle de France, rue de Guénégaud, pour 40 sols, aux Trois Chandeliers, rue de la Huchette, pour 30 sols, au Coq hardi, rue Saint-André, pour 20 sols, au Dauphin, rue Maubuée pour 15 sols, au Heaume, rue du Foin, pour 10 sols. Il y a aussi des auberges qui déclinent « trois tables différentes, à quinze, à vingt et à trente sols par repas », à l'exemple de la Couronne d'or, rue Saint-Antoine. Dans tous les quartiers de Paris se trouvent également « de petites auberges où on a de la soupe, de la viande, du pain et de la bière à suffisance pour cinq sols ». La diversité de l'offre est donc déjà impressionnante à la fin du XVII^{e} siècle.

La plupart des étrangers et des provinciaux qui viennent à Paris descendent dans des hôtelleries ou des hôtels garnis dans lesquels l'on peut pratiquement toujours manger « à table d'auberge » ou d'hôte[22]. Certains de ces établissements ont des « appartements magnifiquement garnis » pour les grands seigneurs, tels l'hôtel de la Reine Marguerite rue de Seine et l'hôtel de Bouillon quai des Théatins[23]. Nombre d'enseignes se situent faubourg Saint-Germain où affluent les étrangers.

> Depuis que la paix était faite[24], lit-on dans les *Annales de la Cour et de Paris pour les années 1697 & 1698*, il y avait eu un si grand abord d'étrangers à Paris que l'on en comptait déjà quinze ou seize mille dans le faubourg St. Germain seulement […]. Le nombre de ces étrangers s'accrut encore bientôt de plus de la moitié ; […] au commencement de l'année suivante on trouva qu'il y en avait plus de trente-six mille dans ce seul faubourg[25].

Au début du XVIIIe siècle, on y comptabilise une quarantaine d'hôtelleries[26] : hôtels Impérial, de Hambourg, de la Ville de Hambourg, d'Espagne, de Nîmes, d'Anjou, d'Orléans, ou encore de Modène. D'après Joachim Christoph Nemeitz, les étrangers peuvent être traités de trois façons : se faire livrer dans leur chambre « les viandes » d'un rôtisseur ou de l'hôte qui les loge ; se mettre en pension chez quelqu'un ; ou aller manger dans les « auberges publiques ». Lui, préfère la nourriture livrée dans sa chambre à celle qu'il peut manger « de compagnie à une table publique »[27].

Les traiteurs parisiens ont en effet une réputation flatteuse. Louis Liger évoque les boudins blancs, les langues de porc fourrées, celles de mouton fumées des « fameux traiteurs » de la porte Richelieu. Il s'en trouve un peu partout dans la ville et les faubourgs. Outre l'apprêtement des mets, les traiteurs de cette époque confectionnent aussi des repas, comme le faisaient déjà leurs prédécesseurs. On y est servi « très proprement, et aussi magnifiquement » qu'on le souhaite « chez eux ou chez soi-même, où ils ont soin de faire tout apporter », souligne encore Liger ; sans oublier les marchands de vin qui pouvaient proposer des services similaires, ni les « cabarets fameux » de Paris[28].

Mais la restauration parisienne n'est pas exempte de critique : « Presque tout le monde croit, qu'on fait bonne chère en France, et surtout à Paris : mais on se trompe », écrit Nemeitz. Certes les « gens de qualité », et ceux qui ont les moyens, « mangent délicatement », car ils ont leurs propres cuisiniers, et « les cuisiniers de France, l'emportent sur tous les autres », pour la créativité et l'apprêtement des viandes. Certes on peut avoir des « mets de bon goût chez les rôtisseurs », mais dans les auberges on ne mange généralement pas très bien, poursuit notre voyageur allemand – sans toutefois remettre en cause la renommée de certaines d'entre elles[29]. Pour lui, les viandes ne sont pas correctement apprêtées et l'on y sert pratiquement toujours la même chose :

> On vous donne là une soupe, un bouilli, ou une pièce de bœuf cuit, une prétendue entrée de ragoût, une fricassée de veau, ou des côtelettes, un peu de légumes, du rôti, & pour le dessert du

> lait, du fromage, de petits biscuits, & les fruits selon la saison, & cela va ainsi un an après l'autre. C'est la seule chose que j'ai souhaité qu'elle fût un peu mieux réglée, pour la commodité des étrangers. L'on donne volontiers quelques sous de plus, pour manger quelque chose de bon, & quelquefois de variable[30].

Les propos de Nemeitz ne doivent cependant pas laisser penser que tous les lieux où l'on peut se sustenter avant l'invention du restaurant sont des endroits où l'on mange mal[31]. Dans la capitale des Lumières, il y a toutes sortes d'établissements de qualités différentes, comme dans la ville d'aujourd'hui. De plus, les « tables publiques » ne définissent pas à elles seules le Paris gastronomique, c'est un ensemble d'éléments qui y concourt : diversité des métiers de bouche (rôtisseur, cuisinier, traiteur, pâtissier, etc.), prêt-à-manger, innovation culinaire, habitude de manger hors de chez soi, soupers intimes, concentration des élites, cosmopolitisme de la ville, phénomènes de mode, discours et débats gastronomiques[32]… Nemeitz l'a bien compris en vantant la qualité des cuisiniers français, tout en expliquant que le statut social et l'argent contribuent à la qualité d'une table. Sa critique des auberges parisiennes paraît avant tout être un moyen d'inciter les aubergistes à mieux accueillir la clientèle étrangère.

Le succès des guinguettes

Dans les faubourgs et les alentours de Paris se trouvent les guinguettes, de petits cabarets où le peuple va boire les jours de fêtes[33] et se réjouir. Situés au-delà des barrières fiscales de la ville[34], ces cabarets populaires, qui proposent du vin à prix modique, se multiplient à partir des années 1675-1680 ; le nom guinguette apparaissant aux environs de 1700 dans la littérature imprimée[35]. Louis Liger en témoigne dans *Le Voyageur fidèle* (1715) et raconte son passage à la guinguette du village de Vaugirard : « Ici les uns dansent, d'autres boivent et chantent en un autre endroit. On entend les violons d'un côté, les hautbois de l'autre ; enfin ce n'est que joie et divertissement partout : nous y passâmes toute l'après-dîner à nous promener. » Les artisans et « autres gens du commun » vont aussi se divertir

les fêtes et les dimanches au grand et petit Gentilly, au grand et petit Charonne, à la Courtille, Belleville, la Villette, la Nouvelle France, Montmartre, les Porcherons et le Roule. D'autres guinguettes sont plus renommées, il s'y liait de « belles parties de plaisir par de riches bourgeois », et l'on y faisait « très bonne chère ». Elles se trouvent à Chaillot et Passy – « qui sont deux beaux villages qui se touchent » –, Saint-Bonnet, la Rapée, les Carrières, Vincennes, et le Port-à-Langlois[36] (la plupart de ces endroits font aujourd'hui partie de Paris).

Le mot guinguette est aussi donné aux quartiers qui concentrent un grand nombre d'établissements : « Ce sont des lieux peuplés de cabarets, situés au-delà des différentes barrières de cette ville[37] », explique l'auteur d'une *Nouvelle description des curiosités de Paris* (1785). Chaque établissement a généralement un vaste salon qui peut contenir cinq cents à six cents personnes. Située « à l'extrémité du faubourg du Temple, sur le chemin de Belleville », la Courtille est alors l'une des plus fameuses guinguettes des environs de Paris. C'est là que Jean Ramponeau connaît la gloire vers 1760 avec son Tambour royal en y vendant du vin de son vignoble à seulement trois sous et demi la pinte. Une décennie plus tard, la foule ayant délaissé « les coteaux de Belleville au profit des Porcherons » (actuellement le quartier de la Nouvelle Athènes), il s'y installe et ouvre la Grande pinte, puis le Petit Trou ou Petit Ramponeau en annexe[38]. Vers 1780, il y a 25 cabarets rue des Martyrs aux Porcherons[39]. Dans l'un de ses poèmes, Jean-Joseph Vadé (1720-1757) confirme la vogue des guinguettes parisiennes :

Voir Paris, sans voir la Courtille ;
Où le peuple joieux fourmille,
Sans fréquenter les Porcherons,
Le rendez-vous des bons lurons,
C'est voir Rome sans voir le Pape.
Aussi ceux à qui rien n'échappe,
Quittent souvent le Luxembourg
Pour jouir dans quelques fauxbourg
Du spectacle de la guiguette[40].

La célébrité de Ramponeau va bien au-delà du peuple. Il fait l'objet des « empressements de la cour et de la ville » et l'on voit « les plus grands noms », parmi la foule qui afflue à la Courtille, voire des « dignités » qui cachent leurs signes distinctifs pour se confondre avec les autres[41]. Des gravures[42] de l'époque montrent l'affluence Au Tambour royal : « Quelle foule ! quel bruit, quel spectacle nouveau », écrit-on sous l'une d'elles. Sous une autre : « Chez Ramponeau bon vin nouveau, a bon marché rien n'est si beau. » Le tenancier est caricaturé comme dans le « Portrait de M. Ramponeau, cabaretier de la basse Courtille en bonnet de nuit », ou « peint d'après nature » dans le « véritable portrait de M. de Ramponeau ». Il est représenté avec des textes de chansons : « Allons tous mes amis chez M. Ramponeau pour passer notre ennui, manger du jambonneau. » Car on ne fait pas que boire chez lui : on y mange également, notamment des volatiles rôtis, comme le montre l'une des représentations du cabaret. Pour Louis-Sébastien Mercier, le nom de Ramponeau est mille fois plus connu « de la multitude que ceux de Voltaire et de Buffon ». On en vient à inventer le mot « ramponer, pour dire boire à la guinguette hors de la ville, et un peu plus qu'il ne faut[43] ».

En semaine, nombre d'artisans et d'ouvriers vont prendre leurs repas quotidiens dans les guinguettes les plus proches de la capitale[44]. Certaines sont connues pour leurs spécialités culinaires – à l'exemple du Gros caillou renommé pour ses matelotes. C'est « un bourg situé sur le bord de la Seine », séparé du faubourg Saint-Germain par l'esplanade des Invalides[45], et où les cabarets forment guinguette. Une bonne matelote coûte un louis d'or, souligne Mercier en 1783, « les cuisiniers les plus fameux baissent pavillon devant tel marinier qui fait mélanger et apprêter la carpe, l'anguille et le goujon. […] Les cuisiniers ont beau être jaloux ; ils accommodent les autres plats, excepté la matelote : ainsi l'ordonne tout maître friand ou connaisseur[46] ». Vingt ans plus tard, Grimod de la Reynière vante également les matelotes du Gros caillou mais surtout celles de la Rapée, à la barrière de

Bercy. Pour lui, « une matelote de la Rapée est ce que l'on peut manger de plus appétissant et de meilleur en fait de poisson d'eau douce », particulièrement chez M. Guichard et Mme Renat, où elle est confectionnée devant tout le monde. Dans son *Almanach des gourmands* Grimod de la Reynière en présente la recette :

> Là, comme au centre de Paris, une matelote se compose d'un barbillon, d'une carpe, d'une anguille, et de huit ou dix écrevisses entières, sans être blanchies, et dont on n'ôte que les pattes. Là, comme ailleurs, on coupe ce poisson, tout vivant, par tronçons, on y ajoute de petits oignons blancs, blanchis et cuits à moitié, et des champignons en dés ; là, comme chez vous, on fait un petit roux avec de la farine et du beurre mêlés de bon bouillon (avec cette différence que ce beurre est certainement moins frais), on y met le poisson avec un bouquet garni, vin rouge, sel, poivre, et les autres ingrédients ci-dessus prescrits ; enfin on fait cuire le tout à très-grand feu, et on ajoute, en servant, des croûtes frites[47].

Et Paris créa le restaurant !

Tout cela montre que les lieux de restauration sont déjà florissants dans le Paris de l'Ancien Régime. Le restaurant émerge au milieu des années 1760 dans une ville où pullulent déjà tavernes, cabarets, cafés, auberges, hôtelleries, rôtisseurs, traiteurs et autres métiers de bouche. En le créant, les restaurateurs imaginaient-ils le succès qu'allait rencontrer leur établissement dans la capitale, puis en France, et enfin un peu partout dans le monde[48] ? Il aurait pu ne jamais exister ou n'être qu'un épiphénomène. Il va pourtant devenir une véritable institution, jusqu'à pratiquement faire oublier tout ce qui l'a précédé.

À l'origine, le mot restaurant désigne un bouillon de santé – cela a son importance pour comprendre la conception de ce nouveau lieu de restauration. Ce plat restaure, dit le *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e^ au XV^e^ siècle*. Un consommé ou un « pressis de perdrix » sont de bons restaurants, précise Antoine Furetière dans son *Dictionnaire universel* (1690), c'est aussi le cas du vin, de l'eau-de-vie et des potions cordiales « pour ceux dont les esprits sont épuisés ». Il y a

également des restaurants distillés à l'alambic qui correspondent à des « extraits de chairs succulentes et délicates avec mie de pain blanc et des eaux et poudres cordiales, des conserves et électuaires, et autres choses de bonne substance et odeur ». La gelée peut être considérée comme « une espèce de restaurant », mais sa consistance est plus ferme[49]. L'auteur anonyme du *Thresor de santé* (1607) donne plusieurs recettes de restaurant (notamment à base de chapon)[50]. Des livres de cuisine en proposent également comme *Le Cuisinier* de Pierre de Lune (1656), *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table* de François Marin (1739), avec sa recette de « quintessence ou restaurant », ou encore Joseph Menon dans *La Nouvelle Cuisine* (1742), avec sa « réduction ou restaurant de la nouvelle cuisine » en gras ou en maigre ; la première préparation se faisant avec du lard, du jambon, du veau et de la poule, la seconde avec de la carpe et des écrevisses[51].

Il ne faut dès lors pas s'étonner que les premiers établissements aient pu être nommés « maisons de santé ». Dans une annonce de 1769, le sieur Roze se présente comme restaurateur et « instituteur du premier établissement connu sous le titre de Maison de santé ». Il vend « à toute heure du jour », à l'hôtel d'Aligre, rue Saint-Honoré, « les véritables consommés, dits restaurants ou bouillons de Prince »[52]. Deux ans auparavant, le 9 mars 1767, dans la feuille hebdomadaire *L'Avantcoureur*, qui paraît tous les lundis pour informer des « nouvelles productions en tout genre », le maître traiteur Minet annonce avoir formé « une nouvelle salle publique à l'instar de nos plus brillants cafés », rue des Poulies Saint-Honoré, dans laquelle il propose à toute heure et à un prix « très-modique », « d'excellents consommés ou *restaurans* que l'on a soin d'y entretenir toujours chauds au bain-marie ». Le 6 juillet de la même année, le sieur Vacossin informe avoir ouvert, « à l'imitation de l'établissement fait par le sieur Duchêne rue des Poulies », une grande salle décorée, en rez-de-chaussée, rue de « Grenelle Saint-Honoré ». Il y propose « à un prix médiocre » des restaurants toujours chauds au bain-

marie[53]. De fil en aiguille, les établissements en viendront progressivement à prendre le nom de ce bouillon de santé.

Dans la cuisine française, le bouillon a toujours eu un rôle important. La Varenne ouvre *Le Cuisinier françois* (1651) avec « la manière de faire le bouillon pour la nourriture de tous les pots, soit de potage, entrée, ou entremets[54] ». Dans *L'Art de bien traiter* (1674), L.S.R. explique comment concevoir le « grand bouillon » : « Je vais parler d'abord de la manière de faire les bouillons nourriciers, pour tous les potages, et qui servent aussi à la nourriture des entrées, entremets, et de tous les ragoûts généralement quelconques[55]. » Ces bouillons sont intégrés – ou servent de base – à d'autres préparations culinaires. Ils peuvent aussi être confectionnés directement pour le consommateur, comme le « bouillon du matin, pour le déjeûné » ou le « bouillon pour consommer […] en faveur des malades » de Massialot (1691). Ce dernier donne aussi une recette de restaurant qu'il nomme « potage de santé[56] ». Le « jus » des chapons de La Marmite perpétuelle, rue des Grands-Augustins, est également excellent. Dans cet établissement mythique du siècle des Lumières, les chapons au gros sel cuisent tous ensemble et « se communiquent réciproquement leurs sucs restaurans », écrit Louis-Sébastien Mercier[57]. Cette Marmite, qui est sur le feu depuis plus d'un siècle, explique Grimod de la Reynière, « est pénétrée des sucs élaborateurs de plus de trois cent mille chapons qui l'ont successivement habitée ; c'est que ces Chapons n'y cuisant jamais seuls, mais quelquefois au nombre de douze, se communiquent l'un à l'autre leurs vertus, et s'enrichissent réciproquement de leurs précieuses émanations ». Établissement mythique et célèbre dans toute l'Europe, ses chapons (et leur jus) sont un des « meilleurs restaurans qu'on puisse offrir à un estomac délicat et délabré »[58].

Si le bouillon est le plat emblématique des premiers restaurateurs, il l'est aussi de la nouvelle cuisine dont on débat depuis quelques décennies. On la considère comme plus simple et plus légère[59], donc meilleure pour la santé. Ainsi, dans son *Cuisinier moderne* (1735), Vincent La Chapelle consacre

plusieurs pages aux bouillons médicinaux. Il explique à ses lecteurs qu'il s'est appuyé sur les « plus savants médecins » mais qu'il reste dans les « bornes de la cuisine » et qu'il se contente d'enseigner la manière de les faire : « bouillon d'écrevisses naturel, pour purifier la masse du sang », « bouillon de navets pour le rhume », « restaurant, bon pour des personnes âgées, faibles et épuisées, pour réchauffer le sang », « bouillon de poulet pectoral » ou encore « bouillon aux herbes, humectant et rafraichissant »[60]. Pour le préfacier des *Dons de Comus* (1739), le cuisinier facilite « la digestion par l'apprêt et la cuisson des viandes », aide aux fonctions de l'estomac « en excitant ses facultés », et change souvent les aliments solides « en une espèce de chyle artificiel, comme on le voit par les extraits et les restaurants[61] ». Pour celui de *La Science du maître d'hôtel cuisinier* (1749), « l'art d'apprêter les aliments appartient nécessairement à la *Diététique*, laquelle a toujours été regardée comme une partie très importante de la médecine[62] ». Le contexte de la nouvelle cuisine a clairement contribué à l'éclosion du restaurant qui s'impose rapidement dans la capitale, comme le note le *Dictionnaire de Trévoux* en 1771 : « Il s'est établi à Paris de nouveaux traiteurs qui ne vendent que des *restaurans*, et qui s'appellent *restaurateurs.* »

Le succès des premiers établissements parisiens

La vogue du restaurant est désormais lancée. Denis Diderot en témoigne dans ses lettres à Sophie Volland : le 9 septembre 1767 il raconte avoir été dîner « au restaurateur de la rue des Poulies ; on y est bien, mais chèrement traité ». Le 28, il écrit encore : « Si j'ai pris du goût pour le restaurateur ? vraiment oui : un goût infini. On y sert bien, un peu chèrement, mais à l'heure que l'on veut. » Selon lui, la restauratrice est « une très-belle créature », avec un beau visage, « plutôt grec que romain », de beaux yeux, une belle bouche, une grande et belle taille, avec une démarche élégante et légère. Elle est avenante et va vers chaque client pour voir s'il ne lui manque

rien, « cela est à merveilles, dit-il, et il me semble que tout le monde s'en loue »[63].

L'enthousiasme de Diderot porte aussi bien sur l'hôtesse que sur le traitement du client, et confirme la nouveauté de ce genre d'établissement. Et on n'y sert pas que du bouillon : d'après les annonces de *L'Avantcoureur*, Minet propose aussi du beurre fin, des œufs frais, des « crèmes de riz et de gruau de Bretagne au gras et au lait », des confitures de Bar « et autres mets aussi salubres que délicats » ; Vacossin, du gruau de Bretagne, de la « crème de ris au gras et à la fleur d'orange », de la semoule, des œufs frais, du chapon au gros sel, du biscuit du Palais-Royal, des fruits de chaque saison, des confitures « des endroits les plus renommés », du beurre fin, du fromage à la crème et des « déjeunés aux fines herbes ». L'eau vient de la fontaine du roi et les vins « des bons cantons de la Bourgogne, Chablis blanc, Alicante et Malaga »[64]. Dans l'*Essai sur l'almanach général d'indication* (1769), Roze présente à peu près les mêmes produits que ses collègues : chapon au gros sel, « crèmes de riz et de gruau de Bretagne au gras et au maigre », macaroni, œufs frais, « confitures fines » et compotes. Tous sont des nourritures considérées comme bonnes pour la santé.

Ces restaurateurs sont aussi des traiteurs[65] et livrent des mets en ville chez le particulier où à l'hôtel, voire à des habitués : « À l'égard de ceux qui désireraient s'abonner par mois on leur fera tenir à l'heure qu'ils jugeront à propos chez eux leurs restaurans ou crème en payant le mois d'avance », lit-on dans l'annonce de Vacossin. Ce dernier fournit, par exemple, au souper de M. Carée, le 16 août 1780, un quart de volaille, une fricassée de poulet, une bouteille de vin, six abricots et des cerneaux. À un dîner du 20 août à l'hôtel Royal, il propose deux potages, un « bouilli pour deux », deux fricassées de poulet, six côtelettes de mouton, du poulet rôti, de l'artichaut, quatre bouteilles de vin et du pain. Citons encore de la langue, de l'artichaut, des épinards au jus, trois pêches, un fromage, une bouteille de vin, le 1er octobre, pour M. Carée, qui semble être un habitué du traiteur[66].

En quoi ces premiers restaurateurs se distinguent-ils des autres lieux de restauration ? Diderot précise que l'on y mange seul. Il veut dire par là que chacun a sa table, ce qui diffère des tables d'hôte et d'auberge qui sont plutôt collectives et où l'on peut se retrouver à manger avec des inconnus[67]. Dans l'annonce de 1767, Vacossin différencie son établissement du café[68] et de l'auberge : « Les dames pourront, sans blesser la décence et les règles de l'honnêteté publique, s'y rendre dans un appartement très propre uniquement destiné pour elles au premier étage. » Comme ses collègues, il insiste sur la décence et la propreté du lieu où les consommateurs pourront profiter des « agréments de la société » pour prendre leur restaurant. Il évoque un « maître d'appartement » – probablement une sorte de maître d'hôtel – « pour que le service se fasse avec la propreté la plus scrupuleuse et la plus grande célérité ». L'accent est également mis sur la vaisselle propre et l'hygiène des serviteurs, sous-entendant ainsi que cela ne semble pas être le cas partout. Dans une salle bien éclairée, les tables disposeront de bougies. Minet parle, lui, de « vases » de faïence blanche, ornés d'un réseau d'or, dans lesquels l'on sert la nourriture : « Leur propreté flatte autant l'œil que les mets qu'ils contiennent flattent le goût[69]. » L'usage des maisons des restaurateurs « n'est point d'y donner à manger à table d'hôte, mais à toute heure du jour, par plats et à prix fixe », lit-on dans le *Supplément aux tablettes royales de renommée*, vers le milieu des années 1770[70].

Ainsi, les premiers restaurants sont des établissements où l'on peut venir manger à l'heure que l'on souhaite, jusqu'à vingt-trois heures en hiver et minuit en été, selon un arrêt du 28 juin 1786[71]. Chacun (ou un ensemble de personnes) dispose de sa propre table, voire d'un cabinet particulier[72], comme l'écrit Diderot à Sophie Volland. Le restaurateur reçoit une clientèle délicate prête à payer plus cher qu'ailleurs les mets qu'on lui sert. En venant dans ce lieu, elle a ainsi l'assurance d'y trouver des « convives soumis à la décence et à l'urbanité », des gens de « bonne compagnie ». Tout est fait pour que les consommateurs (hommes et femmes) s'y sentent bien, les

restaurateurs mettent « un prix à leurs soins, à leur industrie, et au choix qu'ils savent faire de leurs cuisiniers, auxquels ils donnent des salaires proportionnés à leurs talents », précise un jugement du milieu des années 1780. On s'attache à bien les distinguer des autres catégories d'établissements : « Les salons de restauration ne ressemblent […] en rien ni aux cabarets, ni aux tavernes, ni même aux auberges. » Ces lieux, nous dit-on, « n'offrent pas toujours les mêmes motifs de sécurité à ceux qui craignent le tumulte et les rixes »[73]. La carte est aussi une autre singularité du restaurant : « On entre, l'on choisit la table que l'on veut ; aussitôt le garçon vous apporte une feuille de papier encadré, sur laquelle vous trouvez tout ce qui peut flatter votre goût ; les prix sont au bout de chaque article, de manière que vous pouvez être sûr de votre dépense », témoigne François-Marie Mayeur de Saint-Paul dans le *Tableau du nouveau Palais-Royal* (1788)[74] – avec ses restaurants renommés, le Palais-Royal est alors en train de devenir le centre des plaisirs gastronomiques[75].

***

La réussite des restaurateurs est indéniable : « La nouveauté, la mode, et peut-être même leur cherté, les accréditèrent », écrit Le Grand d'Aussy[76]. Le concept de cuisine de santé – qui a fait leur premier succès – est cependant progressivement délaissé au profit d'une approche plus gastronomique. La gloire des restaurateurs ira bien au-delà de la clientèle élitiste en s'ouvrant à un plus large public. C'est une « espèce de révolution qui s'est opérée, depuis quelques années, et qui continue de s'opérer tous les jours dans la manière de vivre des habitants de cette capitale », souligne un contemporain en 1786, et cela « a rendu nécessaire les restaurateurs »[77]. Paris est désormais la ville des restaurants et ces derniers deviennent le fer de lance de la gastronomie et de la modernité parisiennes.

8

Promenade gourmande dans le Paris de Grimod de la Reynière

« Mais Paris seul a le rare avantage
De rassembler les aliments divers
Qu'aux nations la nature partage ;
C'est le marché central de l'univers.
Pour un moment entrons dans la boutique
De Corcelet ou des Américains.
Tout ce qui naît dans les climats lointains,
Épices, fruits d'Asie et d'Amérique,
Pour ainsi dire, éclosent sous vos mains. »

Simon-Célestin Croze-Magnan,
Le Gastronome à Paris, 1803.

Comme nous avons déjà pu l'observer pour les époques antérieures, l'information alimentaire (orale ou écrite) n'est pas une nouveauté, ni une invention du XIX^e^ siècle. Depuis le Moyen Âge, la grande quantité de nourriture arrivant dans la capitale française fascine les contemporains. Elle contribue à forger l'image d'une ville gourmande et gastronomique où l'on « peut faire toutes les expériences culinaires et jouir d'une profusion qui n'existe pas ailleurs[1] ». Nombre d'auteurs des siècles précédents donnent ainsi des indications d'adresses d'artisans de bouche et de lieux de bonne chère réputés. Rappelons-nous, entre autres documents, du *Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, du *Gazetin du comestible* de 1767, ou

encore de l'*Essai sur l'almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe, des six corps, arts et métiers* de 1769.

D'une certaine façon, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière est dans cette continuité lorsqu'il publie la première édition de son *Almanach des gourmands* (1803), un ouvrage « servant de guide dans les moyens de faire excellente chère ». Mais il fonde un genre littéraire qui devient un modèle jamais égalé à ce jour, semble-t-il. Son but n'est pas de donner les noms et les adresses des « grands gourmands » de Paris, mais d'indiquer « tout ce qui peut flatter la sensualité » pour guider et éclairer « les Gourmands dans le labyrinthe de leurs jouissances apéritives »[2]. Pour le libraire, l'idée de ce petit almanach fut conçue par l'auteur et lui-même « dans un déjeuner splendide », le dimanche « 23 brumaire[3] dernier » : « Saisie avec avidité par tous les convives, l'exécution en devint pour eux une espèce de défi, auquel il fallut bien céder[4]. » Le frontispice, qui s'intitule la « bibliothèque d'un gourmand du XIX^e^ siècle », introduit le lecteur dans le nouveau siècle et dans le sujet du livre :

> Au fond d'un cabinet, décoré dans le goût le plus moderne, c'est-à-dire, avec des meubles du style le plus antique, se trouve un corps de bibliothèque, sur les tablettes duquel on aperçoit, au lieu de livres, toute espèce de provisions alimentaires, parmi lesquelles on distingue un cochon de lait, des pâtés de diverses sortes, d'énormes cervelas, et autres menues friandises, accompagnées d'un bon nombre de bouteilles de vin, de liqueurs, bocaux de fruits confits et à l'eau-de-vie, etc. Du plafond pend, en guise de lanterne, un monstrueux jambon de Bayonne. Sur le devant de la scène est une table chargée de mets recherchés, servie pour plus de quinze personnes, et sur laquelle on voit seulement deux couverts. Un buffet, sur lequel est le second service, et une servante placée entre les deux sièges, annoncent que ce dîner solitaire ne sera troublé par la présence d'aucun domestique[5].

L'incontournable Almanach des gourmands

À sa sortie en 1803, l'*Almanach des gourmands* est un grand succès et réédité plusieurs fois. On le voit, en même temps que deux autres ouvrages de gastronomie[6], « sur tous les pupitres, sur toutes les tables de salon ; les élégantes les lisent avec le même intérêt que les profès ès cuisine[7] »,

témoigne le musicien allemand Johann-Friedrich Reichardt dans son *Hiver à Paris*. Après l'avertissement de l'éditeur, l'ouvrage s'ouvre avec un « calendrier nutritif » qui suit les douze mois de l'année, se poursuit avec la « promenade d'un gourmand dans divers quartiers de Paris », puis se termine sur des « variétés nutritives » faites de maximes, de réflexions, d'anecdotes et de « folies gourmandes ». L'*Almanach* de Grimod de la Reynière est une source incontournable pour pénétrer le cœur gastronomique postrévolutionnaire de la capitale et découvrir le Paris gourmand du Consulat et du Premier Empire. C'est en effet « une sorte de guide pratique qui offre le palmarès des meilleures adresses de la capitale[8] ». Il permet à l'historien d'aujourd'hui de humer les saveurs parisiennes[9] des premières décennies du XIX^e^ siècle. L'auteur nous mène en effet au plus près d'une réalité historique : celle de denrées que l'on vend alors dans la capitale, des enseignes gourmandes qui proposent des produits de première qualité, des artisans de bouche réputés dans leur spécialité, ou encore des restaurants les plus renommés du moment[10].

Dans son *Guide des voyageurs en France* (1810), Heinrich August Ottokar Reichard suggère ainsi à ses lecteurs de se référer à l'*Almanach des gourmands* « pour tout ce qui regarde les moyens de faire bonne chère à Paris, en friandises, boissons, liqueurs, sucreries etc. et en général, pour l'Itinéraire nutritif et friand, […] que le Public, depuis qu'on le publie chaque année (1803-1809), a bien voulu prendre pour guide dans toutes ses emplettes alimentaires[11] ». L'ouvrage de Grimod de la Reynière, déjà constitué de plusieurs volumes annuels et de rééditions, est en effet rapidement devenu une référence pour tous ceux qui recherchent les plaisirs gastronomiques de Paris. D'ailleurs l'auteur le constate lui-même dans l'édition de la quatrième année (1806) :

> Cet Itinéraire plaît à ceux qui font leur résidence habituelle dans la Capitale ; mais nous savons, à n'en pouvoir douter, qu'il est devenu la boussole gourmande des habitants de la province, et même des étrangers qui viennent faire ici des apparitions momentanées. À peine sont-ils de retour dans leurs foyers, que cet Itinéraire leur sert même encore de gouverne, lorsqu'ils

veulent tirer de Paris des productions alimentaires. La plupart des marchands et des fabricants que nous célébrons, le savent à merveille[12].

Les écrits gourmands de Grimod de la Reynière deviennent un modèle pour ceux qui lui succéderont, ainsi de cette *Promenade gastronomique dans Paris…* de 1833, dont l'auteur propose de faire ensemble un petit parcours « dans ce vaste champ culinaire » qu'est Paris, et où « il n'est pas de rue, de carrefour, de passage, où votre couvert ne soit mis ». Il commence par le bas de l'échelle alimentaire pour remonter peu à peu « aux cimes les plus élevées », depuis la cuisine ambulante jusqu'à la « cuisine stationnaire », qu'elle soit à l'extérieur ou à l'intérieur d'un établissement. Pour lui, Paris peut être comparé à « l'organisation physique d'un corps humain », car il a un cœur, des artères et des veines : « Le cœur, c'est la grande halle ; les artères sont les rues, les maisons, où, depuis le rez-de-chaussée jusqu'aux toits, les vivres pénètrent et se distribuent ; les veines, la bourse des acheteurs, dont les versements quotidiens reviennent aboutir à la halle[13]. »

Le calendrier gourmand

« Chaque mois, en cuisine comme en volupté, a ses jouissances particulières », écrit Grimod de la Reynière dans son calendrier nutritif. Janvier est celui des bonbons et des sucreries où la rue des Lombards l'emporte sur la rue Saint-Honoré. C'est, avec ceux de l'automne, l'un des mois « les plus favorables à la bonne chère » et à la « gourmande sensualité ». On y voit aussi arriver en foule les « énormes bœufs de l'Auvergne et du Cotentin, chargés d'une graisse succulente, et dont les flancs recèlent ces aloyaux divins, le premier fondement d'un bon repas ». Le voyage vers la capitale rend ces bœufs encore « plus délectables » car, durant leur long trajet, « leur graisse se fond, s'identifie avec leur chair, et lui donne un degré de bonté qu'elle n'aurait jamais acquis dans sa patrie ». Le veau est aussi fort apprécié. Les meilleurs viennent de Pontoise, de Rouen (connus sous le nom de veaux de rivière) de Caen et de Montargis. On ne dédaigne

pas non plus ceux de Mantes dans les environs de la capitale. À Paris, le veau est meilleur qu'ailleurs, car sa viande y est toujours vendue cher. Les éleveurs y prennent dès lors plus grand soin jusqu'à les nourrir avec de la crème et des biscuits comme à Pontoise, et ne les sacrifient pas avant l'âge de six semaines pour qu'ils aient « l'embonpoint nécessaire à [leur] perfection ». En revanche, « le mouton qui arrive par troupeaux, à Paris, est bien inférieur au bœuf et même au veau ». Le Parisien qui veut une viande de qualité doit donc le faire venir des Ardennes, de Cabourg, d'Arles, pour les meilleurs. Les moutons de prés-salés sont aussi recherchés : ceux de Beauvais, de Reims, de Dieppe et d'Avranches sont également appréciés, mais il faut éviter ceux des environs de la capitale, du Berry et de la Sologne car leur chair est rarement tendre. Quant à l'agneau, on n'en parle pas avant Pâques[14].

Janvier est aussi le mois du gibier. Il abonde de toute sorte dans la capitale : des grosses pièces comme le chevreuil, le daim et le sanglier, par exemple, jusqu'au lièvre, mais également le lapin sauvage « nourri de thym, de marjolaine, de serpolet et d'autres herbes odoriférantes ». N'oublions pas la diversité des gibiers à plumes[15], à l'exemple des guignards, dont Chartres « fournit chaque année un grand nombre à Paris » et des « alouettes grasses, connues dans la capitale, sous le nom de mauviettes » et qui sont « un manger fort délicat » : « On les sert rôties, bardées, et l'on recueille précieusement ce qui en découle, sur des rôties qui leur servent ensuite de matelas[16]. » Mettons de côté les légumes de l'hiver (épinard, chou-fleur, cardon d'Espagne[17], céleri, salsifis, carotte, navet, oignon et poireau) et retenons la choucroute qui est en faveur dans la capitale depuis quelques années. Le riz est également apprécié en accompagnement des fricassées de poulet, des chapons et autres volailles, mais aussi en entremets sucré « au caramel, en crème soufflée et en gâteaux ». Les pâtes d'Italie ne sont pas inconnues – particulièrement le vermicelle, les lasagnes et les macaronis. La capitale française fabrique toutefois ses propres pâtes « tout aussi bien qu'en Italie », écrit Grimod de la Reynière. Mais la qualité des farines étant différente, les pâtes ont

généralement moins de corps. Il suffit alors de les cuire moins longtemps pour qu'elles maintiennent « toute leur intégrité ».

Mais si le mois de janvier est « si cher aux Gourmands », le mois de février l'est tout autant. « Les malles des courriers plient sous le poids des dindes aux truffes, des pâtés de foies de canards, des pâtés de Périgueux, des terrines de Nérac, et autres menues friandises qui accourent en poste du nord et du midi, pour devancer le carême. » Strasbourg envoie ses « pâtés de foies d'oies », Troyes ses hures de sanglier, Lyon ses mortadelles, le Dauphiné ses bartavelles, Cahors ses perdrix, le Périgord ses truffes. Paris agit comme un aimant en attirant les meilleures victuailles du pays. C'est aussi la période des poulets gras « dont l'embonpoint succulent réjouit trois sens à la fois » lorsqu'ils sont rôtis. La broche honore également la poularde truffée, qui embaume toute la maison « d'un parfum délicieux », ou emplit de cresson aiguisé au vinaigre. Pour la cuisson, « une bonne barde d'un lard gras et onctueux, est l'habillement qu'elle préfère ». Les plus succulentes du moment viennent du Mans et de La Flèche, dans la Sarthe, ou de la Bresse. L'oie est également très appréciée, et cela depuis le Moyen Âge. Sur une table recherchée, le canard domestique paraît rarement rôti, mais plutôt braisé avec des navets – comme le caneton de Rouen.

Par commodité, Grimod de la Reynière aborde les poissons que l'on mange en hiver au mois de mars. « C'est la saison où la marée est dans toute sa gloire, et où elle abonde à la Halle. Ainsi l'on y voit arriver en foule l'esturgeon, le saumon, le cabillaud, la barbue, le turbot, le turbotin, les soles, les carrelets, grands et petits ; les limandes, les vives, les truites de mer, et saumonées rouges ; les merlans, les harengs frais […], les huîtres vertes et blanches, etc.[18]. » Les Parisiens de cette époque sont friands d'huîtres. La rue Montorgueil est le lieu de débarquement des huîtres voiturées, « toujours plus fraîches et plus délicates » que celles qui arrivent par bateau[19]. Les poissons d'eau douce ne sont pas en reste, les brochets et les carpes tenant « sans doute le premier rang ». Les carpes de la Seine sont estimées, mais les plus

communes inondent les marchés durant le carême. C’est ainsi toute une diversité de poissons qui arrive sur les étals de la capitale[20].

Le mois d’avril est celui du temps pascal, « tout-à-la-fois la fête des agneaux et celle des jambons », dont ceux de Bayonne et de Mayence, qui sont les plus appréciés. C’est aussi le début des asperges qui sont « une grande consolation pour ceux qui, las de pommes-de-terre et de farineux desséchés, soupirent après la verdure ». Mais elles sont toujours chères à Paris et « un manger fort délicat » qui ne convient qu’aux riches, car « peu substantiel et légèrement aphrodisiaque », explique notre gastronome. Les grosses sont cuites à l’eau et mangées à la sauce blanche ou à l’huile. Les petites s’accommodent « en façon de petits pois » – une manière, pour le Parisien, de patienter jusqu’à l’arrivée des vrais petits pois dans le courant du mois de mai. Ils sont alors tendres et délicats et procurent « quatre mois consécutifs de jouissances variées », en se mariant « avec toute espèce de viandes et de volailles » – dont le pigeon, que l’on mange presque toute l’année, mais qui est « dans toute sa bonté » au printemps. C’est la période des jeunes viandes avec, entre autres, les pigeonneaux, les dindonneaux, les lapereaux, les levrauts, les perdreaux, les cailleteaux, les marcassins ou encore le cochon de lait qui « est toujours bien venu sur les tables » où « sa présence y devient une véritable fête ».

Pour Grimod de la Reynière, l’été est une « saison ingrate pour la bonne chère », car le « Gourmand ne regarde guère les légumes et les fruits, que comme des moyens de se récurer les dents et de se rafraîchir la bouche, et non comme des productions capables d’alimenter un strident appétit[21] ». Septembre est le mois des grives des vignes qui se nourrissent principalement de raisin, et que l’on embroche non vidées, comme pour les alouettes. C’est un mets délicieux apprécié des gourmets. En automne, les artichauts – et plus particulièrement ceux de Laon – sont « remarquables par leur bon goût et leur délicatesse ». Les œufs abondent dans la capitale car c’est la saison où « ils sont les meilleurs, et à plus bas prix ». Ils viennent de Normandie, de

Picardie, de la Beauce, de l'Orléanais, etc., « dans d'énormes paniers qui en renferment souvent plusieurs milliers, sans autre emballage qu'un peu de paille. Ils essuient en route mille cahots ; ils sont chargés et déchargés plusieurs fois, et, chose miraculeuse ! il ne s'en casse jamais un seul ». C'est donc le moment d'en faire provision pour l'hiver. Ils sont conservés dans un lieu sec et frais, dans du son ou dans de l'huile, et peuvent être mangés, même à la coque, plus de six mois après. Avec la saison de la chasse, c'est le retour des gibiers en ville. Mais le mois d'octobre est celui où il y a à Paris « le moins de rassemblements nutritifs », parce que « les vacances des tribunaux, des collèges, la stagnation des affaires, le soin des vendanges, la stérilité des spectacles, éloignent presque tous les gens riches et les propriétaires de Paris ». Dès la Saint-Martin, toutefois, « la classe respectable des Gourmands s'y trouve réunie » à nouveau pour y glorifier la dinde qui est « le rôti obligé du 11 novembre ». Les meilleures viennent du Gâtinais et de l'Orléanais. Farcies de marrons de Lyon, de petites saucisses de Nancy, ou de truffes du Périgord, elles deviennent exceptionnelles. Grimod de la Reynière leur consacre pas moins de huit pages.

Puis arrivent les fêtes de fin d'année où le cochon joue un rôle important. « Les rues de Paris offrent la veille et la nuit de Noël un spectacle vraiment appétissant et digne d'être observé. Les boutiques des charcutiers sont illuminées comme des salles de bal. Les restaurateurs ont compagnie ; les rôtisseurs font tourner la broche ; et presque tous les états qui tiennent à la bouche sont sur pied », témoigne notre gastronome. La consommation alimentaire y est alors prodigieuse, car Paris est « un centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe ». C'est l'endroit où l'on y apprécie le mieux « les qualités respectives de tout ce qui sert à la nourriture de l'homme »[22].

Les Halles : éternelle mère nourrice des Parisiens

Dans la capitale, d'immenses quantités de nourriture affluent chaque jour. « Sur les marchés où tout se mêle, se dessinent en figures grossières les désirs d'une société[23] », écrit Jean-Paul Aron. Toute l'année les routes qui mènent à Paris sont couvertes de voitures chargées de denrées et de troupeaux d'animaux venant « s'engloutir dans ce gouffre dévorateur[24] », souligne Grimod de la Reynière. La plupart des comestibles aboutissent aux Halles centrales qui, depuis le Moyen Âge[25], ont pris de l'ampleur dans la ville. Elles symbolisent encore plus que jamais l'abondance (ou la pénurie, lorsque les victuailles n'arrivent pas) au centre de Paris. Selon un rapport de 1813, les Halles sont « divers emplacements, rues ou passages, entre Saint-Eustache, la rue Saint-Denis et celle de la Ferronnerie » où l'on expose « des provisions et des marchandises de première nécessité ». Il y a « des abris légèrement bâtis comme la Halle aux poissons » ; des produits qui s'étalent « sous des parapluies en toile cirée ou entièrement à l'air » ; alors que le beurre, le fromage, les œufs, les fruits se trouvent « sous des portiques couverts nommés piliers des Halles, espèces de galeries irrégulières, incommodes, basses et peu solides »[26]. Pour certains, les Halles sont le cœur de la ville irrigué par la nourriture qui y transite[27] ; pour d'autres, elles sont un ventre qui absorbe tout – une expression qu'Émile Zola popularisera avec son roman *Le Ventre de Paris*. Mais pour les pouvoirs publics, c'est un lieu stratégique : il n'est pas besoin ici de rappeler l'importance du ravitaillement de la capitale dans la paix sociale du pays. Pour Napoléon, les Halles doivent être « le Louvre du peuple[28] ».

Elles sont « la mère nourrice des habitants de Paris, et l'entrepôt général de tout ce qui paraît sur leurs tables », écrit l'auteur de l'*Almanach des gourmands* – car les autres marchés s'y fournissent. C'est un spectacle que les étrangers ne manquent pas avant leur départ, lorsqu'ils « veulent connaître tout ce que Paris renferme d'extraordinaire ». C'est le lieu de toutes les tentations ; c'est là que l'on sent l'avantage d'être riche « pour alimenter sa cuisine »[29].

En entrant dans les Halles des premières années du XIX^e^ siècle, la marée « frappe les yeux » et s'empare de notre odorat. Tous les poissons de l'océan s'y retrouvent chaque matin : « Un rendez-vous qui n'est jamais interrompu que dans les très-courts jours d'une excessive chaleur. C'est là que l'orgueilleux saumon, le fier esturgeon et le majestueux turbot se trouvent côte-à-côte avec le merlan modeste, le maquereau patelin et l'humble hareng. » Les poissons d'eau douce s'y vendent vivants, à l'exception des goujons, brèmes et ablettes. Les grosses carpes, les anguilles et les brochets sont généralement assez chers et inabordables durant la Semaine sainte. Les escargots et les grenouilles sont des produits très recherchés lorsqu'ils ont passé « par les mains d'un cuisinier consommé dans son art ». La volaille y abonde, mais elle est plus chère (car de seconde main) qu'à la Vallée – un marché quai des Augustins spécialisé dans les volatiles et le gibier. C'est la « source de tout le poil et de toute la plume qui se vendent à Paris » et un lieu chéri des gourmands, écrit Grimod de la Reynière. Aux Halles, le « commerce des *issues* » est considérable. Les « tripières tiennent leur *rang* tout aussi bien que les rôtisseurs ». Les pieds de veau et les rognons de mouton, les cervelles et les têtes (de veau et de mouton), les foies et les ris de veau ou encore les langues de mouton sont en grande abondance et appréciés des gourmets. D'autres tripières, plus modestes, « vendent des issues d'un ordre inférieur ; telles que des pieds de mouton, les cœurs, les mous, les foies et les palais du bœuf, les tétines de la vache, etc. ».

On y trouve aussi toutes sortes de végétaux, mais en telle quantité que le commerce se divise entre les marchandes d'herbes et les marchandes de légumes. « Ainsi celle qui vend des carottes ne vend point de petits pois, et les navets et les choux-fleurs ne se trouvent point réunis dans les mêmes mains. » Mme Noël propose une grande variété de légumes et fournit « les plus gros restaurateurs » de la ville. Les fruits des Halles offrent un « coup-d'œil » unique, notamment ceux qui sont présentés « sur les superbes étalages des boutiques de la rue du marché aux Poirées ». Tous les fruits saisonniers

sont à la disposition des Parisiens, comme les fruits hors saison : des fraises au mois de janvier, des raisins à Pâques, des ananas toute l'année. « Le cours du soleil est interverti, les saisons sont mêlées, et les deux hémisphères se confondent pour ajouter un plat de plus aux brillants desserts de nos modernes Lucullus républicains », écrit Grimod de la Reynière, pour qui les Halles de Paris sont « le plus riche potager de l'Europe »[30]. N'oublions pas, bien sûr, le commerce du beurre, des œufs et du fromage, ni les sept à huit magasins d'épiceries, spécialisés dans les salaisons, les fruits confits et les fruits secs. Ces boutiques fournissent « la plupart des marchands de comestibles du Palais-Royal, des articles qu'ils ne reçoivent pas » directement des courriers. Parmi ces magasins d'épiceries, la « Truite qui file » est l'un des plus célèbres et des mieux assortis. Citons également « les deux Provençaux » et les Moissonneurs. Voici une description des comestibles – faite par Grimod de la Reynière là encore – que le Parisien ou l'étranger de cette époque peut acquérir dans ces lieux de gourmandise :

> Les anchois de Nice, les harengs de Hollande, la morue verte, le thon mariné, les olives farcies, les câpres fines, les cornichons confits, s'offrent de toutes parts à l'œil altéré : les pruneaux de Tours et d'Agen, de toutes qualités ; les raisins secs, jubis, muscats, et de Malaga ; les figues fines et mi-fines d'Olioules, et les grosses de Calabre ; les poires et pommes tapées de Reims ; les dattes, les jujubes ; les brignoles fleurettes, en garenne et en boîtes ; les avelines ; les amandes princesses, en coque et cassées ; les pistaches vertes, etc. , ne vous laissent pas le temps de respirer dans ces étonnants magasins, qui ne sont ouverts que de jour, et où l'on voit pendre, en guise de lustres, d'énormes jambons de Bayonne[31].

Mais les Halles de cette époque ne sont qu'une « série de bâtiments disparates en bois[32] », et d'une propreté souvent douteuse. C'est particulièrement le cas de la halle aux poissons. Pour Jean-Baptiste Pujoulx, « les égouts sont beaucoup plus propres que les Halles. Des échoppes dont les ais pourris conservent, depuis plus de cent ans, l'odeur infecte du poisson gâté ; un sol imprégné de miasmes fétides, […] ; tel est ce cloaque placé dans le quartier le moins aéré de Paris[33] ». Grimod de la Reynière s'en émeut dans son *Almanach* de 1808. Il s'indigne que la ville « la plus gourmande et la plus

magnifique de l'Europe » – celle qui a porté le luxe de la table au plus haut degré et « à sa perfection le grand art du savoir-vivre » – ait son premier marché « établi dans des rues étroites, fangeuses, et sans alignement ». Les Halles ne sont qu'« une longue suite de vilains parapluies de toile rouge », sous lesquels « les vendeurs et les acheteurs ne sont pas mieux abrités que leurs marchandises », la moindre pluie inondant les produits[34].

L'afflux journalier des denrées répondant à la demande croissante des Parisiens est aussi devenu un problème. Elles débordent dans les rues voisines où la chaussée se transforme en « une succursale du marché, au grand détriment de la circulation[35] » et du bon état des aliments. Les autorités s'en inquiètent et décident de la modernisation des Halles. Selon Maxime Du Camp, Napoléon s'en préoccupe fort et les parcourt plusieurs fois. Mais, malgré les décrets de 1811 qui prescrivent leur reconstruction, les Parisiens doivent attendre le Second Empire pour voir une partie du projet aboutir.

Nous pouvons nous faire une idée de ce qu'ont pu être les Halles à la fin des années 1820 avec le tableau de l'Italien Giuseppe Canella[36]. On y voit l'angle et une partie du bâtiment rue de la Tonnellerie. Construit sur piliers et largement ouvert sur l'extérieur, cet édifice bas et lourd est couvert d'un toit étagé avec des ouvertures pour faire circuler l'air. La peinture paraît montrer le côté réservé « aux vendeurs d'herbes et de légumes frais[37] » ; un certain nombre, installés sous des auvents plus ou moins déchirés, débordent sur la rue, suggérant la vétusté du lieu. Une quarantaine d'années plus tard, ce sont les modernes Halles dites Baltard[38] qui s'élèvent au cœur de Paris. « Les douze pavillons de cet immense et élégant bâtiment entièrement construit en briques et en fer, abritent la vente des différentes denrées alimentaires indispensables à la vie de Paris », écrit Victor Borie en 1867 dans *Paris-guide* à l'occasion de la seconde Exposition universelle de la capitale : « Viande, poisson, volaille, gibier, beurre, fromage, fruits, légumes, etc. Chaque pavillon à sa destination spéciale. Un pavillon est affecté à la vente des viandes à la criée ; un autre, au débit de la viande au détail et à l'amiable ;

un autre, aux poissons ; un autre, aux beurres et aux œufs[39] », poursuit-il encore. Ces nouvelles Halles contribuent à l'embellissement de la capitale et à sa valorisation gastronomique. Pour Joris-Karl Huysmans, elles sont « une des gloires du Paris moderne[40] ». Pour les artistes-peintres, elles sont un moyen de représenter la vie alimentaire de la capitale, avec *Les Halles* de Jean Béraud (1879), par exemple, ou encore *La Halle aux poissons aux Halles centrales* (1881) de Victor-Gabriel Gilbert[41].

Enseignes gourmandes et artisans de bouche

Si Paris est la ville de l'abondance alimentaire, elle est aussi « la capitale des merveilles[42] » gourmandes. « Les marchands de comestibles sont devenus des personnages considérables : leurs boutiques, qui n'étaient autrefois visitées que par les maîtres d'hôtel ou les cuisiniers, sont remplies aujourd'hui de gens d'importance, et l'on voit plus d'équipages s'arrêter à la porte de l'hôtel des Américains que devant la boutique du plus fameux libraire[43] », écrit encore Grimod de la Reynière dans le *Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français* de 1806. « Les étalages de ces succulentes boutiques » attirent les regards, fixent l'attention et donnent de l'appétit. Des noms deviennent célèbres, comme Labour, Chevet, Corcellet, et bien d'autres encore. Les guides gastronomiques et touristiques informent des enseignes gourmandes à découvrir, mais nous n'en citerons que quelques-unes. Ainsi, dans les *Indications extraites de l'itinéraire d'un amateur*[44], la boutique de M. Rouget, rue Saint-Honoré, est « l'une des meilleures et des plus riches en pâtisseries », et célèbre pour ses galantines, ses brioches, ses millefeuilles et toute une diversité de gâteaux et de pâtisseries et de « pièces montées dans tous les genres ». Nous l'avons vu, l'hôtel des Américains (également situé rue Saint-Honoré) jouit d'une bonne et ancienne renommée et semble comme « l'abrégé du monde gourmand et friand ». Il écrème ce que « chaque ville de France produit dans tous les genres » pour piquer la sensualité gourmande, au point que l'on pourrait y

faire un cours complet de « géographie nutritive ». C'est le premier magasin de comestibles d'Europe, nous dit-on, pour le choix, le nombre, et la qualité des marchandises. La multitude de voitures continuellement arrêtées devant ce « Temple métropolitain, élevé à Comus » atteste d'une clientèle de haut rang[45].

Les galeries du Palais-Royal regorgent de marchands de comestibles qui marqueront l'histoire gourmande de la ville. La boutique de M. Corcellet y est la plus belle, avance Grimod de la Reynière. À travers des carreaux de verre de Bohême, « on aperçoit rangé avec autant de goût que de symétrie, tout ce qui peut émouvoir les désirs de l'homme le plus blasé sur la bonne chère ». L'étiquetage élégant donne l'origine du produit qui permet de voyager à peu de frais. Outre les divers pâtés de foies d'oies, de canards, de viandes, on y trouve « l'excellent pain d'épices, les nonettes et les rousselets de Reims ; les prunes de roi d'Agen, les gelées de pommes de Rouen, les pâtes d'abricot de Clermont, le Cotignac de Mâcon et d'Orléans, etc.[46] ». Quant à la boutique de M. Chevet, elle n'est qu'un « petit trou obscur » mais qui ne désemplit pas d'acheteurs. C'est là que se trouve le gros gibier de qualité, où des daims entiers pendent à sa porte, et lui servent d'enseigne. Le client pourra également y acheter de superbes homards, de belles écrevisses, des harengs de Hollande, des sardines fraîches, des huîtres grasses et succulentes de Marennes. Cette petite boutique est étouffante, précise Grimod de la Reynière, « le maître ne sait à qui répondre ; mais il ne se plaint point de tout l'embarras qu'on lui donne ». Il propose des produits de haute qualité et son affaire est lucrative. Dans les années 1820, Brillat-Savarin dira de Mme Chevet qu'elle « est l'intermédiaire obligé entre la haute comestibilité et les grandes fortunes. Elle doit sa prospérité à la pureté de sa foi commerciale ». Elle a des chargés d'affaires dans tous les pays où peuvent atteindre « les vœux du gastronome le plus capricieux[47] ». Les maisons Corcellet et Chevet poursuivront leur belle carrière, puis s'uniront par un mariage dans les années 1840[48], tout en poursuivant leurs parcours respectifs.

Mais revenons au Premier Empire. Le confiseur Berthellemot y est également très réputé. Il excelle dans la composition des bonbons nouveaux qui sont de « formes aimables et variées ». On considère que c'est la plus belle boutique de confiseur de Paris, la meilleure à beaucoup d'égards, et « très certainement la plus chère ». M. Bouchard, autre confiseur également situé au Palais-Royal, s'est spécialisé dans la fabrication « du suc de pommes en tablettes, à la bergamote, et autres parfums »[49]. Johann-Friedrich Reichardt témoigne de la renommée des confiseurs du Palais-Royal et de la rue des Lombards ainsi que de l'admiration éprouvée devant les vitrines des boutiques lors des fêtes de fin d'année. Pour lui, les dragées et les bonbons parisiens sont fins et les « boîtes, cornets, sacs, coffrets, dans lesquels on dissimule les friandises que l'on offre aux dames, […] sont aussi gracieux que variés[50] ».

Outre les confiseurs, la boutique de M. Rat est « des plus appétissantes », toujours d'après Grimod de la Reynière. Située entre « les rues du Mail et des Fossés-Montmartre », elle est connue pour les célèbres pâtés de canards d'Amiens qui arrivent chez lui chaque jour et « à chaque heure du jour »[51]. Celle de M. Leblanc, rue de la Harpe, s'illustre par ses pâtés de jambons de Bayonne. Quant à la boutique de Mme Lambert, place Royale, c'est « l'une des meilleures boutiques de fromages à la crème[52] », avec des petits pains de beurre au lait d'amande et des « fromages panachés, moitié glacés, moitié fouettés, à la rose, à la fleur d'orange et à la vanille[53] ».

« Les légumes et les fruits en bouteille du célèbre M. Appert » – l'inventeur de la conserve – font aussi fureur. Ils permettent les « bienfaits du mois de mai au cœur de l'hiver » et d'avoir des « abricots et des cerises aussi bons que dans la canicule ». Il en va de même pour les petites fèves de marais, les haricots verts et les haricots blancs : « Tous ces légumes sont aussi délicats, aussi savoureux qu'en pleine saison, et ils conservent leur couleur comme ils ont conservé leur goût[54] », s'extasie un contemporain. C'est la modernité alimentaire au service de la table, dont témoigne Antonin

Carême dans l'un de ses ouvrages : « Le sieur Appert a rendu d'importants services à l'art culinaire, en nous donnant, durant la saison rigoureuse de l'hiver, des fruits conservés dont la saveur et le parfum ne le cèdent en rien à ceux de la belle saison, de même que ses légumes[55]. » Les consommateurs aiment plus particulièrement les bouteilles qui montrent les fruits entiers « d'une belle coloration naturelle ». Pour les Parisiens, c'est « retrouver le temps hors du temps »[56]. La conserve est alors un luxe réservé à une clientèle aisée. D'ailleurs, Appert ouvre une boutique 12, rue du Four-Saint-Honoré, pour y proposer les produits de sa fabrique « dans toute leur excellence et dans toute leur pureté[57] ». Toutes ces boutiques renommées sont les Fauchon et les Hédiard[58] de l'époque mais ne s'adressent toutefois qu'à une faible partie de la population parisienne.

***

Cette promenade gourmande dans le Paris du début du XIX^e^ siècle est un parcours où l'art de la bonne chère est érigé en dogme. Ville de l'abondance alimentaire, des vitrines alléchantes et des restaurants les plus fameux, la capitale de la France est aussi, en 1811, celle d'« un empire centralisé qui englobe environ la moitié de l'Europe[59] ». Sa suprématie culinaire et son art de vivre sont reconnus de tous et deviennent un modèle à suivre. Elle est dès lors la capitale gastronomique de l'Europe. Les chroniqueurs et les gastronomes participent de cette évolution, au même titre que les professionnels de bouche, en définissant les connaissances alimentaires tout en confortant l'aura gastronomique de la Ville lumière. C'est là toute la réussite de la littérature gourmande où le discours, loin d'être un exercice de style, témoigne d'une réalité historique qui permet la compréhension du Paris gourmand.

TROISIÈME PARTIE

Paris, capitale de la gastronomie

Le triomphant XIX^{e} siècle

9
Paris au cœur du discours gastronomique

« Au secours du dessert appelez tous les arts,
Sur tout celui qui brille au quartier des Lombards.
Là, vous pourrez trouver au gré de vos caprices
Des sucres arrangés en galants édifices ;
Des châteaux de bombons, des palais de biscuits,
Le Louvre, Bagatelle, et Versailles confits ;
Les amours de Sapho, d'Abeilard, de Tibule,
Les nôces de Gamache et les travaux d'Hercule ;
Et mille objets divers que savent imiter
D'habiles confiseurs que je pourrois citer. »

Joseph Berchoux,
La Gastronomie ou l'Homme des champs à table, 1801.

Avec le XIX^e^ siècle, Paris conforte son aura gastronomique et son statut de ville gourmande. Deux facteurs contribuent à cette évolution : le premier est le succès du restaurant parisien qui devient un véritable phénomène de société dépassant largement les frontières de la capitale et de la France. Le second facteur est l'affirmation d'une littérature gourmande dans sa forme moderne[1]. Joseph Berchoux popularise le mot « gastronomie » dans son poème de 1801, *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*[2]. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière lui donne l'élan en publiant ses *Almanachs des gourmands* entre 1803 et 1812, « le genre nouveau de la chronique gastronomique[3] ». Le gourmand n'aime guère à se déplacer, dit-il, surtout lorsqu'il habite Paris[4], où l'on peut trouver toutes les

jouissances de la table. Un peu plus tard, Jean Anthelme Brillat-Savarin pérennise le mouvement en publiant la *Physiologie du goût* (1826), qui ambitionne de donner une définition scientifique de la gastronomie : c'est « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible[5] ». C'est dire l'importance du discours des gastronomes des premiers temps du XIX^e^ siècle dans la consécration gastronomique de Paris.

Les propos sur le boire et le manger ne sont évidemment pas une nouveauté de l'époque : nous en trouvons dès l'Antiquité et le Moyen Âge, comme on le sait. Mais au tournant des XVIII^e^ et XIX^e^ siècles, c'est un « nouveau système gastronomique » qui se met en place. Il fallut pour cela un « changement économique notable et un vrai bouleversement politique », écrit Pascal Ory[6]. Le premier est l'invention du restaurant à Paris qui contribue à sortir la haute cuisine des grandes maisons privées pour lui donner une audience plus large auprès d'un public plus diversifié. Le second est la Révolution française, qui va transformer la société et mettre une nouvelle élite au pouvoir. L'art du bien vivre et des bonnes manières à table s'en trouve bouleversé : la « longue interruption dans l'exercice des fonctions gourmandes » et la « révolution opérée dans les fortunes » ont amené « un changement presque total dans les mœurs des Amphitryons et dans celles des convives », écrit Grimod de la Reynière. Il faut apporter la connaissance gastronomique à ces « dignes néophytes » qui en sont dépourvus, c'est pourquoi, selon ses dires, il se lance dans la « carrière alimentaire » et dans la littérature gourmande[7], avec Paris au centre du discours.

La ville où naît la littérature gastronomique moderne

Dans une de ses lettres, rédigée sous le Consulat, Johann-Friedrich Reichardt écrit : « Vous ne vous étonnerez pas que, dans une capitale où se vulgarise le talent du "bien boire", où le luxe de table extravagant semble la

préoccupation essentielle de la vanité des “nouveaux riches”, une littérature gastronomique ait surgi[8]. » L’auteur se réfère alors à trois ouvrages dont on parlait beaucoup dans les cercles parisiens lorsqu’il séjourna dans la capitale. Le premier livre, *La Gastronomie ou l’Homme des champs à table* (1801), est un poème didactique en quatre chants rédigé par Joseph Berchoux, suivi de « notes de la gastronomie ». Le premier chant est une « histoire abrégée de la cuisine des anciens », les trois suivants représentent chacun le service d’un grand repas[9]. Devant le succès de l’ouvrage, une nouvelle édition paraît en 1803, augmentée de nouveaux textes : « J’ai consulté les meilleurs cuisiniers, les artistes les plus distingués ; j’ai dîné chez Véry, chez Rose, chez les Frères Provençaux et autres, avec des amateurs et des beaux esprits qui m’ont aidé de leurs lumières, et avec qui je me suis enivré pour me perfectionner dans mon art », écrit Berchoux dans l’avertissement de la seconde édition[10]. Il affirme ainsi sa volonté de mieux connaître la pratique gastronomique, en réponse à un reproche qui lui avait été fait lors de la précédente publication. Le poème sera par la suite régulièrement publié puis traduit[11].

Le Gastronome à Paris. Épître à l’auteur de la gastronomie ou l’homme des champs à table (1803) est le deuxième livre dont parle Reichardt. C’est une « plaquette en vers qui dénonce assez aigrement les péchés d’omission de l’aimable versificateur de la *Gastronomie*[12] ». Simon-Célestin Croze-Magnan, à qui l'on attribue ce petit ouvrage, évoque « les vrais Gastronomes » qui doivent « savoir connaître et choisir un bon mets ; dire les lieux où meilleur il doit naître ; en varier, en soigner les apprêts ; c’est le talent d’un gourmand passé-maître » et moins celui d’un poème malgré le « charme des vers ». Il détaille le menu et l’organisation d’un grand dîner parisien, car c’est dans la capitale que cela se passe : « Vous y verrez tout ce qui manque au vôtre, dont nul gourmet ne saurait faire cas », dit-il à Berchoux :

> Qu’un campagnard, malgré sa basse-cour,
> Et le gibier qu’il doit à son adresse,
> Et les étangs poissonneux d’alentour,

En déployant son luxe et sa richesse
Ne parviendroit à donner un repas
Tel que celui que je viens de décrire :
Hors de Paris, quoi qu'on en veuille dire,
On peut manger, mais on ne dîne pas[13].

Le message est très clair : il n'y a qu'à Paris que le gastronome peut « allier le goût à l'abondance ». L'*Almanach des gourmands* (1803) est le troisième ouvrage dont témoigne notre touriste allemand. Nous avons déjà plusieurs fois évoqué l'œuvre de Grimod de la Reynière qui a été « universellement consultée et pillée[14] ». Pour lady Morgan, « cet Apicius littéraire fit son début par une parodie d'un ouvrage de Condorcet, et établit sa réputation en esprit et en cuisine par son *Almanach des gourmands*[15] ». Pour Charles Monselet, il a renoué « la chaîne des traditions gastronomiques, brisée par la Terreur[16] ». Son influence est telle qu'on la retrouve aussi dans des pièces de théâtre, comme dans *L'École des gourmands, vaudeville en un acte* (1804), où l'histoire et les airs chantés s'inspirent de l'*Almanach* :

De madame Lambert on aime
Les bons fromages à la crème.
De monsieur Leblanc, les jambons,
Paraissent à bien des gens bons.
Tarlo, pour les œufs et le beurre,
Tient la boutique la meilleure ;
Mais monsieur Dupont passe avant,
Quand il s'agit de vol-au-vent.
Le parc d'Étretat, en fait d'huîtres,
Pour nous plaire a les meilleurs titres.
Mailhe aux connaisseurs étonnés,
Fait monter la moutarde au nez[17].

Outre la série des *Almanachs des gourmands* (1803-1812), Grimod de la Reynière publie chaque mois, depuis janvier 1806, et durant deux ans, le *Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français*. La revue s'occupe « du choix et de la nature des mets, des innovations dans l'art de bien vivre, de l'identification des meilleurs restaurateurs », des marchands de comestibles, des pâtissiers, des confiseurs, et de la qualité des vins et des crus. Elle offre à ses lecteurs des contes, des historiettes, des couplets, des

chansons et des anecdotes, « le tout de fraîche date » ; évoque « les principaux théâtres quand l'occasion s'en présente », célèbre « les femmes en général, leurs vertus, leurs caprices, etc. », puis indique le moyen de ne pas mourir des indigestions des plaisirs de la bonne chère[18]. À partir de 1808, le *Journal des gourmands et des belles* devient *L'Épicurien français, ou les Dîners du caveau moderne*. La même année, Grimod de la Reynière publie son *Manuel des amphitryons*, qui est une sorte de code des bonnes manières et des usages à table, avec un traité de dissection des viandes, une nomenclature de menus pour chaque saison, et des « éléments de politesse gourmande », qui sont un catéchisme « des devoirs réciproques des Amphitryons et des convives ». Car la « science gastronomique » est devenue à la mode, passant des cuisines et des boutiques dans les salons et les bibliothèques, jusqu'à se retrouver sur des scènes de théâtre[19].

Connaître et transmettre le goût de la bonne chère

Petit à petit, la connaissance gastronomique devient donc un atout pour une élite en quête du « grand art du savoir-vivre ». Avoir une bonne table est « le mobile de toutes les ambitions parisiennes »[20]. C'est tout un savoir alimentaire de l'Ancien Régime adapté à l'évolution de la société moderne que transmet Grimod de la Reynière au travers de ses écrits. En publiant *Le Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville* (1809), Charles-Louis Cadet de Gassicourt s'inscrit dans la même démarche[21]. La plupart des textes composant l'ouvrage ont déjà été publiés dans *L'Épicurien français*. C'est un dialogue organisé en chapitres dans lequel le principal personnage, M. de Manant-Ville, se désole de la méconnaissance gastronomique de son fils. Pour l'instruire, il fait venir un professeur spécialisé en *phagotechnie* : « C'est l'art de bien manger, qui conduit à l'art de bien vivre ; et l'homme qui sait la phagotechnie sait tout autant d'histoire, de physique, de philosophie, de littérature qu'il lui en faut pour briller dans les plus illustres cercles[22]. » Le

professeur apporte son érudition sur les sujets de cuisine et de table – une façon d'enseigner la culture gastronomique aux futurs convives.

On retrouve également cette volonté didactique dans la *Physiologie du goût* (1826) de Brillat-Savarin : « J'ai réveillé l'attention en rendant claires et populaires certaines connaissances que les savants semblaient s'être réservées », écrit-il dans sa préface. Il se nomme professeur, s'adresse aux gastronomes parisiens, et présente vingt aphorismes « pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science », dont le bien connu : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. » Le livre, qui est régulièrement réédité jusqu'à nos jours, et qui a été traduit dans de nombreuses langues[23], va « jouer un rôle déterminant dans la transmission du discours gastronomique[24] ». Pour Brillat-Savarin, « les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée ». Au-delà des savoirs savants sur les sens, le goût, l'appétit, la diète, l'obésité, la digestion, la soif, la gastronomie, la gourmandise – et bien d'autres sujets abordés dans les trente méditations qui composent son livre –, l'auteur évoque bien souvent ses propres souvenirs et ses observations sur l'évolution alimentaire de son époque, notamment à Paris, où il a passé une bonne partie de sa vie.

Il témoigne ainsi d'une capitale « admirablement gourmande, et truffivore par excellence », où « la gloire de la truffe est dans son apogée » au milieu des années 1820, alors qu'elle y était rare vers 1780 : on pouvait seulement la trouver en petite quantité à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence, dit-il. La dinde truffée était considérée comme un objet de luxe, et n'apparaissait que sur la table des grands seigneurs, « ou chez les filles entretenues ». Une quarantaine d'années plus tard, on en consomme trois cents par jour depuis le début du mois de novembre jusqu'à la fin du mois de février[25]. Sa digression sur la dinde et la truffe symbolisent la nouvelle table des gastronomes parisiens, où une entrée qui ne serait pas « enrichie de truffes » serait indigne d'un amphitryon. Il parle en gastronome averti et

apporte sa connaissance du Paris gourmand en tant qu'observateur et praticien de la table. C'est l'accroissement des marchands de comestibles et de « tous ceux qui fournissent aux jouissances du goût ». C'est l'avènement des restaurateurs auxquels il consacre plusieurs pages, car leur ascension a été « d'une grande importance pour l'établissement de la science » :

> Des comestibles nouveaux ont été trouvés ; les anciens ont été améliorés ; les uns et les autres ont été combinés de mille manières. Les inventions étrangères ont été importées ; l'univers entier a été mis à contribution ; et il est tel de nos repas, où l'on pourrait faire un cours complet de géographie alimentaire.

Il conclut pratiquement son ouvrage en donnant à ses lecteurs trois adresses de boutiques de bouche parisiennes – car c'est cela aussi la connaissance gastronomique. La première est celle de Mme Chevet, magasin de comestibles dont nous avons déjà parlé et qui se situe au Palais-Royal, au n° 220, près du Théâtre-Français. Il est un client fidèle, même si un jour il préfère ne pas prendre une magnifique botte d'asperges qu'il trouve trop chère, mais que deux Anglais de passage achètent devant lui ; car « les objets très chers s'écoulent plus vite que les autres » à Paris, lui explique la commerçante. La deuxième boutique est celle de M. Achard, « pâtissier-petit-fournier », établi au 9, rue de Grammont. Il acquiert sa réputation avec des biscuits de fécule et des gaufres à la vanille « qui ont été longtemps inimitées ». Le troisième artisan de bouche est M. Limet, au 79, rue de Richelieu. C'est le « boulanger de plusieurs altesses » dont les pains sont renommés pour leur blancheur, leur saveur et leur légèreté[26].

Guider les dîneurs

Brillat-Savarin offre ainsi à ses lecteurs un choix qualitatif d'artisans de bouche issu de son expérience de consommateur et de gastronome. Grimod de la Reynière fait de même dans son *Almanach des gourmands,* mais de façon quasi professionnelle en mettant en place un jury dégustateur. L'indication de lieux appréciés et renommés prend une dimension

supplémentaire par la parution d'ouvrages informant des bons restaurants de la capitale. *Le Guide des dineurs, ou Statistique des principaux restaurans de Paris* (1814) d'Honoré Blanc semble le premier du genre.

Il s'adresse aux étrangers, « aux personnes qui ne tiennent pas ménage » et « à tous les gens de goût ». Il présente les « cartes raisonnées » et détaillés de vingt et un établissements, alphabétiquement classés, et jouissant d'une belle réputation, comme le Rocher de Cancale, Beauvilliers, les Frères Provençaux, Ledoyen, Legacque, Véry, ou encore Yardin. Pour Blanc, « tout homme de goût qui, guidé seulement par le hasard, ou mal informé, ou mal conseillé, fait un mauvais dîner, pense, comme Titus, avoir perdu un jour ». L'ouvrage conseille le mangeur dans ses pérégrinations gustatives et va jusqu'à indiquer le prix des mets présentés sur les cartes des restaurants référencés, pour qu'il puisse choisir, « au coin de son feu », l'endroit où il ira dîner, « de quoi ce dîner se composera, et ce qu'il en coûtera ». À la fin de son livre, Honoré Blanc donne aussi des appréciations sur les principaux cafés de Paris : au Caveau du Palais-Royal, « tout y est parfait. Les amateurs y abondent, surtout à six heures du soir ». Au Café de Malte, rue Saint-Martin, le café est excellent, il y a abondance de sucre, la demi-tasse à 8 sous est bien profonde. Au Conti, quai de la Monnaie, « tout y est très bon, surtout les thés complets ; mais les portions de sucre y sont trop succinctes, et les prix sont les mêmes qu'au Palais-Royal, plus élevés qu'au café Montesquieu et au café de Malte, où ces portions sont presque doubles ». Et l'analyse se poursuit avec d'autres établissements[27].

Quatorze ans plus tard paraît, « à l'usage des bons vivants », le *Nouveau guide des dineurs ou Répertoire des restaurants à la carte et à prix fixe* (1828), des cafés, des tables d'hôte, des pensions bourgeoises, des marchands de vin, et pâtissiers-traiteurs de Paris, de ses environs, et des principales villes de France et de l'étranger. César Gardeton – l'auteur de l'ouvrage – constate que les établissements culinaires se sont multipliés depuis quelque temps, et « d'une manière effrayante pour les anciennes maisons ». Pour lui, le public

ne peut qu'y gagner, « car il est bien certain de trouver plus de zèle, plus de prévenance et un meilleur choix de comestibles dans les nouvelles entreprises[28] ». Les guides gastronomiques trouvent là leur principal rôle : orienter le mangeur dans le « Pandémonium des restaurants parisiens » ; agir comme un « mentor culinaire » pilotant le gourmet vers ce qu'il y a de mieux. *Paris-restaurant* (1854) prétend établir le « catéchisme du dîneur parisien », un petit volume à mettre dans sa poche, « comme on prend son paroissien pour aller à la messe », servant de vade-mecum dans « cette innombrable fourmilière de tous les établissements culinaires qui fonctionnent dans Paris »[29]. Le discours gastronomique se fait ainsi plus pragmatique en recommandant de bonnes tables et en donnant des avis sur les établissements cités, en expliquant le fonctionnement des restaurants, en distinguant les établissements à la carte de ceux qui servent à prix fixe, en catégorisant les restaurants selon leur qualité, leur cherté et le public visé. Un *Almanach de la table* (1846) publie même un plan gastronomique de Paris situant géographiquement les lieux de restauration[30] : des restaurants de premier ordre, de second ordre, de troisième ordre, des restaurants étrangers, des restaurants à deux francs ou à trente sous par tête ; des cafés de premier ordre, de second ordre, de troisième ordre ; des commerces de comestibles, des marchands de beurre, des pâtissiers de premier ordre, de second ordre, de troisième ordre[31]. Dans son *Paris à table* (1846), Eugène Briffault parle de « cantons réservés » des restaurants de la capitale : « La rue Montorgueil et ses déjeuners d'huîtres et de marée ; Bercy et ses matelotes ; les environs des Halles, leurs pièces de boucherie et leur poisson toujours frais ; les Champs-Élysées et leur carte champêtre, forment autant de pays à part, qui tous ont leurs mœurs indigènes[32]. »

« Le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère »

Ville des dîneurs, de la littérature et des connaissances gourmandes, Paris est également, pour les visiteurs, la capitale de la gastronomie. « Si Paris,

devenu depuis longtemps la capitale de l'Europe, est la ville du monde la plus fréquentée par les étrangers, il le doit peut-être autant à la bonté de ses comestibles, qu'à ses monuments, à ses Arts, et à l'antique urbanité de ses habitants[33] », écrit Grimod de la Reynière. En son centre, le Palais-Royal est le « point de rendez-vous universel » des hédonistes de la table – un « rendez-vous pour le beau-monde », déclare une lady de la toute fin du XVIII^e siècle[34]. Pour certains, le Palais-Royal est « la capitale de Paris[35] », pour d'autre le cœur de l'univers : « Si vous souhaitez savoir où est le centre de la terre, c'est le Palais-Royal. Demandez à un étranger, quand il arrive, "où irez-vous d'abord ?" il répondra, "au Palais-Royal"… », écrit l'Américain John Sanderson en juillet 1835[36]. On raconte même que deux marchands se séparant dans le port de Canton, en Chine, s'y donnèrent rendez-vous. Que l'auteur d'une lettre datée de Rio de Janeiro proposa à un habitant de Saint-Pétersbourg de se retrouver « le 16 juin de l'an prochain devant le café de la Rotonde », à cinq heures précises[37]. Que cela soit vrai ou non, le Palais-Royal a une réputation internationale. Eugène Briffault rappelle dans son ouvrage déjà cité que, en 1814-1815, « lorsque l'Europe en armes se rua tout entière contre la France, tous les chefs de cette multitude n'avaient qu'un seul cri d'attaque : *Paris ! Paris !* ». Arrivés dans la capitale, ils demandaient tout d'abord le Palais-Royal, où un jeune officier russe y entra à cheval. Leur premier désir était de « se mettre à table chez les restaurateurs, dont ils citaient les noms glorieusement venus jusqu'à eux[38] ». Dans ses *Mémoires*, le Russe Ivan Jirkévitch se souvient d'avoir retrouvé ses camarades d'artillerie chez Véry, au Palais-Royal, le 20 mars 1814, pour y dîner et boire plusieurs bouteilles de champagne[39].

Car Paris est « incontestablement le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère », affirme Grimod de la Reynière ; le seul endroit qui peut fournir d'« excellents cuisiniers à toutes les nations policées du monde ». C'est ce que confirme Antonin Carême : « Nos ragoûts comme nos modes font le tour de l'Europe ; on nous laisse nos savants, on nous permet de

garder nos littérateurs, mais on nous enlève nos cuisiniers. » On en trouve en effet dans toutes les capitales, où ils jouissent de « la plus parfaite considération »[40]. Paris est toujours ce « centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe », parce que c'est ici que « l'on apprécie le mieux les qualités respectives de tout ce qui sert à la nourriture de l'homme[41] ». C'est la ville des gourmets et des gastronomes, de ceux qui savent apprécier le bon produit, la bonne nourriture, l'art de la bonne chère, le raffinement de la table et de la cuisine. D'ailleurs « quand Paris se met à table », c'est toute la terre qui s'émeut ! s'exclame Eugène Briffault :

> De toutes les parties de l'univers connu, les choses créées, les produits de tous les règnes, ceux que le globe voit croitre à sa surface, ceux qu'il enserre dans son sein, ceux que la mer renferme et nourrit, ceux qui peuplent l'air : tous accourent, se pressent et se hâtent, afin d'obtenir la faveur d'un regard, d'une caresse ou d'un coup de dents. Pour la France, le diner de Paris est la grande affaire du pays. La plaine, la colline, la montagne et la vallée, le bois, la forêt, le vignoble et les guérets, le potager et le verger, la terre et l'eau sont ses tributaires. Tous ne désirent la fécondité et n'enfantent des prodiges que pour plaire à cette ville souveraine, dont la voracité les réjouit et fait leur opulence et leur félicité[42].

Paris agit « comme un despote, comme un souverain absolu » qui dicte ses lois aux autres villes de la France, et étend son influence bien au-delà des Pyrénées et du Rhin[43]. Le gigantisme de la capitale et l'accroissement de sa population renforcent le centralisme alimentaire d'une ville pour laquelle les autorités entreprennent des *Recherches statistiques*[44] pour évaluer ce qui s'y consomme. Louis-François Benoiston de Châteauneuf publie en 1820 ses *Recherches sur les consommations de tout genre de la ville de Paris* : « Près d'un million d'hommes sont rassemblés sur un même point ; ils y vivent, ils y consomment. Autour d'eux, loin d'eux, leurs besoins occupent sans relâche une multitude de bras » qui travaille « à satisfaire leurs caprices, leurs goûts, et trop souvent même leurs passions ». C'est « un afflux continuel de tous les points les plus éloignés » au bénéfice des Parisiens, et en même temps, « un mouvement infini de travaux de toute nature, une création perpétuelle de produits de toute espèce », qui entretient un échange sans fin, « un

déplacement sans repos d'hommes, de choses, d'intérêts et d'argent : tel est Paris », explique l'auteur en ouverture de ses *Recherches*[45]. Eugène Briffault, dont on peut penser qu'il a compulsé des recueils de statistiques, s'aventure à donner des chiffres de consommation dans son ouvrage, pour bien montrer qu'au-delà de la sensualité gourmande et gastronomique Paris dévore quantité de nourriture : 76 481 bœufs, 16 374 vaches, 77 881 veaux, 437 385 moutons, 90 000 porcs ont ainsi été tués et dépecés dans cinq abattoirs en 1844. La ville a mangé comme hors-d'œuvre 112 000 kilogrammes de « menues denrées, pâtés, terrines, viandes confites, écrevisses et homards », et a absorbé annuellement « une valeur de 25 millions » de volaille, gibier, beurre, huîtres, poisson, œufs, fromage. « Les viandes à la main » – c'est-à-dire les petits présents qui viennent des alentours de la ville – représentent 821 000 kilogrammes ; les abats et les « issues », 1 240 779 kilogrammes ; la charcuterie, si chère aux Parisiens, 3 418 000 kilogrammes. Pour avoir une idée de ce qu'ils mangent comme fruits, le seul raisin s'élève à 625 962 kilogrammes. Enfin, n'oublions pas les boissons et les assaisonnements : « Paris met dans ses salades tous les ans, 18 000 hectolitres de vinaigre et trois fois autant d'huile. »[46]

Une dizaine d'années plus tard paraît *Les Consommations de Paris* (1856) d'Armand Husson. L'ouvrage fait autorité dès sa publication : il est couronné par l'Institut et de nouveau publié en 1875. Comme ses prédécesseurs, l'auteur parle d'un des plus grands foyers « de consommation de l'univers » et d'une « masse énorme de denrées de toute espèce qui s'achemine vers Paris, et qui s'absorbe dans le cours d'une année ». Le récent développement des chemins de fer accroît les quantités de marchandise arrivant dans la ville : les six gares y sont à la fois entrées principales et « grands débouchés de la circulation extérieure »[47]. Le trafic ferroviaire contribue par exemple à une plus grande abondance des produits provençaux sur les tables parisiennes[48].

***

Ainsi les recherches statistiques viennent-elles conforter le discours gastronomique des littérateurs. Certains d'entre eux semblent d'ailleurs avoir puisé dans ces données pour appuyer leur propos. De leur côté, les statisticiens ne paraissent pas méconnaître la littérature des gastronomes. L'abondance et la diversité alimentaire sont en effet une des conditions de la sensualité gourmande de la capitale. Énumérer des données chiffrées, c'est suggérer tous les atouts gastronomiques dont dispose Paris. C'est une constante que nous observons depuis le Moyen Âge, même si les chiffres de l'époque médiévale sont difficilement vérifiables. Mais avec les sérieuses statistiques du XIX^e^ siècle, c'est l'image multiséculaire d'une ville hors norme qui se trouve ainsi confirmée, d'un centre où viennent aboutir toutes les nourritures du monde : car « plus Paris est immense et plus sa consommation doit nous surprendre », écrit en 1802 Louis-Antoine Caraccioli dans *Paris, métropole de l'univers*[49]. Les romanciers naturalistes contribuent aussi à la gloire gastronomique de la capitale française, avec, dans leurs écrits, nombre de scènes se déroulant dans les grands restaurants de la ville : le café Riche dans *La Curée* de Zola ou *Bel-Ami* de Maupassant ; le Café anglais et le Foyot dans *Pot-Bouille* de Zola encore ; le Véfour dans *Froment jeune et Riesler aîné* d'Alphonse Daudet[50] ; le Cadran bleu, les Trois Frères Provençaux et le Rocher de Cancale dans *La Comédie humaine* de Balzac[51] ; et bien d'autres établissements prestigieux. La gastronomie est abondamment représentée dans les romans, et dans la majorité de ceux que Karin Becker a analysés, l'action se situe à Paris. La cuisine parisienne est ainsi mise en avant dans ses différentes variantes, et sert généralement de référent pour juger celles des provinces, car c'est à Paris que l'on dîne le mieux, dit-on. Des auteurs comme Balzac, Dumas, Flaubert, Maupassant et Zola appartiennent à la « société gourmande » et se font « parfois écrivains gourmands, tout comme plusieurs gastronomes se font romanciers[52] ». Dans leurs œuvres, le discours gastronomique trouve pleinement sa place,

valorisant à la fois la cuisine française comme patrimoine national et Paris comme capitale de la gastronomie.

10
La renommée du restaurant parisien

« Je pourrois en donner la liste,
Car je sais fort bien qu'il existe
Des restaurateurs très-nombreux,
Les nommer tous est difficile ;
Il faudrait être bien habile.
J'en connais plusieurs de fameux,
Et d'abord je choisis entre eux,
Robert, si connu par sa sauce ;
Naudet, dont le bon vin rehausse
Les bons mets qu'on trouve chez lui.
On cite du café Hardy
Les déjeûners à la fourchette,
Et le mouton du Veau-qui-tette,
Vive les Frères Provençaux, […].
Vous voyez qu'on peut dans la ville,
Trouvant restaurateurs par mille,
Y mourir bien plutôt, enfin,
D'indigestion que de faim. »

L'École des gourmands, vaudeville en un acte, 1804.

« Sous l'Empire, on vit s'élever si haut la réputation des restaurants de Paris, qu'ils firent en Europe, pour notre cuisine, ce que les dix-septième et dix-huitième siècles avaient fait pour notre littérature, ils la rendirent universelle », écrit Eugène Briffault dans son *Paris à table* (1846)[1]. La renommée des premiers établissements parisiens va indéniablement jouer un rôle important dans la notoriété gastronomique de la capitale française. Plus

particulièrement ceux du Palais-Royal (et de ses alentours) qui est, comme nous le savons, un haut lieu de l'art culinaire. Depuis son invention dans les années 1760, le restaurant est devenu l'un des emblèmes de la modernité parisienne ; un symbole des plaisirs de la table et de l'épicurisme. Tout visiteur qui se respecte se doit d'aller au moins une fois à une adresse réputée. Le restaurant est perçu comme une spécificité de la capitale française et restera presque exclusivement parisien durant les premières décennies du XIX^e^ siècle. « Aucune des grandes capitales de l'Europe n'est décorée de ces somptueux établissements au service luxueux, ouverts le jour et la nuit, où à toute heure un repas vous attend », affirme dans ses *Mémoires* le docteur Véron[2]. Paris est alors la capitale des restaurateurs, et leur établissement fut « longtemps particulier à Paris[3] ». Certains d'entre eux acquièrent une telle notoriété nationale et internationale qu'ils contribuent au rayonnement de la ville à travers le monde.

Des restaurants de plus en plus nombreux

Pour Grimod de la Reynière, il n'y avait pas cent restaurateurs avant 1789, il y en a peut-être cinq fois autant en 1803[4]. D'autres témoins font le même constat. Louis-Marie Prudhomme évoque ainsi, dans son *Miroir de l'ancien et du nouveau Paris* (1804)[5], plus de deux mille restaurateurs – ce qui paraît toutefois excessif. N'oublions pas néanmoins que nombre d'entre eux ont été des professionnels de bouche dans d'autres corps de métier avant de transformer leur ancien commerce en restaurant. « Peu à peu les places et les rues de la capitale se décorèrent d'enseignes, sur lesquelles on lisait le mot imposant de *Restaurateur* », écrit Antoine Caillot dans ses *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français* (1827)[6]. Pour autant, tous les traiteurs de la ville ne se transforment pas en restaurateurs, mais le changement de nom « donnait une certaine dignité à ceux qui l'avaient pris ». Des cafés deviennent également des restaurants, tout en gardant le nom de

café. Ces mutations professionnelles rendent difficile le dénombrement précis de ces établissements d'un genre nouveau.

Ainsi dans l'*Almanach du commerce de Paris*[7] les adresses sont-elles répertoriées pendant plusieurs années sous la rubrique « traiteurs-restaurateurs ». La 12e année de l'*Almanach* (1809) voit une inversion des mots « restaurateurs-traiteurs », puis la disparition du mot « traiteur » au profit du mot « restaurateur » en 1811 (14e année). Cela suggère une meilleure distinction du restaurant par rapport au traiteur et l'affirmation de sa spécificité dans le paysage parisien. Les chiffres sont d'ailleurs assez révélateurs de cette évolution, où l'on constate une diminution significative du nombre d'établissements répertoriés dans l'*Almanach* au fur et à mesure que le mot « restaurateur » (seul) s'impose ; c'est-à-dire au fur et à mesure que l'on différencie le restaurant des autres commerces de bouche. On en relève ainsi une moyenne annuelle de 162 entre l'an VII et l'an XII (1798-1804) ; elle tombe à 64 restaurateurs entre 1805 et 1808, puis à 53 entre 1809 et 1812. On est bien loin des deux mille établissements de Prudhomme, même si l'*Almanach du commerce de Paris* n'énumère pas toutes les adresses de la ville. Mais une quinzaine d'années plus tard, en 1827, la situation semble à nouveau confuse : l'*Almanach* comptabilise 159 « restaurateurs et traiteurs[8] », le guide *A New Picture of Paris* dénombre 927 « restaurateurs », d'après un « récent calcul officiel[9] », alors qu'Antoine Caillot annonce plus de 3 000 « restaurateurs et traiteurs de la ville de Paris ». Cette confusion des chiffres – qui semble montrer qu'il n'est pas toujours évident à l'époque de distinguer les restaurateurs des traiteurs, ou qui suggère qu'un même professionnel peut être à la fois les deux – laisse néanmoins percevoir l'intérêt que les contemporains portent alors au restaurant : ils y voient en effet une institution parisienne qui fait désormais partie de l'identité de la ville.

Les noms qui font briller Paris

La réputation des restaurateurs parisiens réside dans la notoriété de certains d'entre eux plus que dans leur nombre. Caillot parle d'une douzaine d'établissements qui « se sont fait un nom fameux, soit par la somptuosité de leur restaurant, soit par la supériorité de leurs talents culinaires[10] ». Des noms devenus célèbres reviennent régulièrement dans les témoignages de l'époque. Les plus connus du Palais-Royal de 1788 sont La Barrière, Beauvilliers « qui tient aussi la Taverne Angloise », Huré et la Grotte Flamande. « Tous les hommes à prétentions vont chez le Restaurateur », écrit Mayeur de Saint-Paul dans son *Tableau du nouveau Palais-Royal* ; on y est « très-proprement servi »[11]. De son côté, Louis-Sébastien Mercier fait l'éloge de Méot, où l'on dîne fort cher mais « en homme heureux ». Il écrit ainsi dans *Le Nouveau Paris* (1797), au chapitre intitulé « cuisinier super-fin », que « la meilleure chère ailleurs ne vaut pas un dîner de *Méot*, chaud, prompt, bien fait ; on choisit ses mets sur une liste de cent plats ; liste imprimée avec l'importance la plus soignée ; beau salon doré, sculpté, théâtral ; pyramides de beaux fruits ; odeur succulente qui se répand à la ronde, et qui vous donnerait de l'appétit, si vous n'en aviez pas[12] ».

Quelques années plus tard, un voyageur anglais décrit La Barrière comme l'un des plus fameux restaurateurs d'avant la Révolution. Il y dîne plusieurs fois et y est bien servi. La Barrière est par la suite progressivement éclipsé par Beauvilliers qui devient la table préférée de notre touriste ; les restaurateurs Robert et Naudet du Palais du Tribunat (Palais-Royal), ainsi que Véry de la Terrace des Feuillants, disputeront « avec lui la palme dans l'art d'Apicius », précise-t-il dans une de ses lettres (décembre 1801)[13]. Dans son *Almanach des gourmands* (1803), Grimod de la Reynière renseigne sur les restaurateurs les plus en vue de son temps : « C'est ainsi que se sont successivement établis les Méot, les Robert, les Roze, les Véry, les Léda, les Brigault, les Legacque, les Beauvilliers, les Naudet, les Édon, etc. autrefois marmitons obscurs, aujourd'hui presque millionnaires. » Pour lui, Robert est l'un des plus anciens et « passe encore pour le meilleur et le plus savant ».

Viennent ensuite Véry, Naudet, et les Frères Provençaux – ces derniers étant renommés pour « les ragoûts à l'ail et leurs excellentes brandades de merluche » –, sans oublier « le fameux Léda, restaurateur célèbre de la rue Neuve-des-Petits-Champs ». Il informe aussi de la mort récente du célèbre Roze, « qui jouit longtemps de la réputation méritée d'être l'un […] de nos plus fameux restaurateurs » ; évoque l'établissement de Mme Hardy où il mangea « les meilleurs rognons de la capitale » ; le Rocher de Cancale et le Parc d'Étretat où l'on déguste « à toute heure les meilleures huîtres de Paris » ; puis Édon, « l'un des meilleurs restaurateurs du faubourg Saint-Germain », qui est le rendez-vous habituel de tous « les riches Gourmands du quartier »[14].

Les superlatifs ne manquent pas pour désigner ces restaurateurs et bien d'autres – nous reviendrons plus loin sur certains d'entre eux. Dans ses écrits, Grimod de la Reynière continuera d'informer ses lecteurs des restaurants réputés de la capitale où il faut aller, mais aussi de ceux qui perdent en renommée. Il en est ainsi de celui de M. Robert, « regardé par tous les Gourmands comme le meilleur cuisinier de Paris », et qui excellait dans les repas de commande. Son départ pour servir une maison particulière[15] n'est pas apprécié de sa clientèle. Cédant son restaurant à son frère, « qui n'a jamais eu le talent de se faire aimer de ceux qui le fréquentaient », explique Grimod de la Reynière dans la 6^{e} année de son *Almanach* (1808), l'établissement a perdu de sa supériorité et n'est plus, aux yeux des connaisseurs, qu'« une savante gargote ! »[16].

Les restaurateurs parisiens sont en effet devenus des sujets de conversation où l'on débat de la meilleure table du moment : « De grandes discussions s'élèvent chaque jour sur la prééminence de ces hommes fameux dont les noms sont également chers au dieu des festins », témoigne l'auteur de *Paris dans le dix-neuvième siècle, ou Réflexions d'un observateur* (1810). Chacun y va de son avis, et la perte d'un grand restaurateur est une atteinte à l'épicurisme parisien, dont les gastronomes cherchent à se réconforter. Ainsi,

« les connaisseurs pensent que Naudet seul peut nous consoler de la perte de Robert ; ils l'ont proclamé l'homme par excellence[17] ». La réputation de la maison Robert n'en reste pas moins dans les mémoires : Antonin Carême dédicace son *Maître d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne* (1822) aux deux frères qui fondèrent « ce restaurant si fameux en France et si réputé en Europe par les aimables souvenirs que les étrangers en ont remportés chez eux ». Chaque jour, Paris voyait sortir de la maison Robert « de riches et somptueux dîners que les gourmands exercés savouraient avec délices »[18].

Dans sa *Physiologie du goût* (1826), Brillat-Savarin consacre plusieurs pages aux restaurateurs qu'il analyse. Il cite, entre autres, les établissements renommés que nous avons déjà rencontrés, et propose une définition du restaurateur : « Celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs. L'établissement se nomme *restaurant*, celui qui le dirige est le *restaurateur*. » Cette mise au point semble nécessaire à une époque où règne encore une certaine confusion entre les différents corps de bouche. La notoriété de certains établissements vient de leurs spécialités, précise-t-il : les pieds de mouton pour le Veau qui tette, la morue à l'ail chez les Frères Provençaux, les entrées truffées chez Véry, les dîners commandés de la maison Robert, l'excellence des poissons de Balaine (Rocher de Cancale)[19]. Pour Antoine Caillot, nommer les noms des célèbres restaurateurs, « c'est nommer presque tous les chefs de la cuisine restaurante de la capitale, morts ou vivants : c'est nommer les cordons-bleus de toutes les cuisines de l'Europe, par conséquent de l'univers[20] ». En ces premières décennies du XIX^e^ siècle, Paris est bien la capitale universelle du restaurant où l'on accourt en foule.

Le menu-carte : icône du restaurant parisien

Dans son témoignage sur les frères Robert, Antonin Carême raconte que nombre de jeunes cuisiniers qui passent par leur restaurant essaiment ensuite dans les capitales de l'Europe. Ainsi, comme le feront d'autres cuisiniers après eux, contribuent-ils au rayonnement des restaurants et de la cuisine française dans le monde. Pour lady Morgan, « l'art de la cuisine paraît avoir atteint depuis longtemps en France son plus haut point de perfection. C'est une science que tout le monde a étudiée, que tout le monde connaît[21] ». Les touristes témoignent également de la renommée du restaurant parisien. Ils vont même jouer un rôle important dans sa réputation en rapportant dans leurs relations écrites leurs propres expériences. Nombre d'entre eux voient en effet les restaurants de la capitale française comme une particularité qu'il faut découvrir ; une spécificité qui devient un phénomène international. Johann-Friedrich Reichardt fréquente ainsi des établissements à la mode, qu'il découvre avec l'aide de quelques compatriotes établis depuis longtemps à Paris ; « on y mange aussi bien qu'aux tables particulières les plus recherchées et l'on choisit son menu à sa fantaisie ». Il évoque « le magnifique établissement de Véry », souligne sa réputation jusqu'en Allemagne, et décrit la carte du restaurant. Elle contient « huit potages divers, quatorze hors d'œuvre, onze entrées de bœuf, dix de mouton ; seize de veau, vingt-sept de volaille, seize espèces de poisson, treize rôtis, dix pâtisseries, vingt-neuf entremets, vingt-six desserts, fruits, fromages et autres, cinquante-cinq espèces de vins français et étrangers, vingt-cinq sortes de liqueurs fines[22] ».

Auguste Kotzebue (August von Kotzebue), également allemand, s'intéresse pareillement au restaurant dans ses *Souvenirs de Paris, en 1804*. De quatre heures à sept heures, et même plus tard, on y trouve les plats « les plus délicats tout préparés et prêts à servir ». La carte est « la liste des mets du jour et des différentes espèces de vins, avec le prix de chaque portion », explique-t-il. Celle de Véry donne « une idée exacte » du repas que l'on peut alors consommer « chez un fameux restaurateur ». Mais certaines

appellations de mets lui paraissent difficiles à comprendre : « qui pourrait deviner ce que c'est qu'une *mayonnaise de poulet*, une *galantine de volaille*, ou une *épigramme d'agneau*. Souvent trompé par ces noms bizarres, il arrive que l'on se [fasse] servir des mets qui ne remplissent pas l'attente du palais ni du gosier ». Pour lui, la base du dîner est le bouilli « assaisonné avec vingt sauces différentes », ou le bifteck « avec toutes ses variations ». La carte est aussi composée de légumes de saison, et même de ceux qui n'en sont pas – comme les asperges et les petits pois. Il y a également « des œufs accommodés de cent manières, des crèmes, des truffes au vin de Champagne, du macaroni, des champignons, des écrevisses, et des compotes ». Par son récit, Kotzebue invite ses lecteurs à aller manger chez Véry et défie « le mangeur le plus intrépide de conserver de l'appétit en sortant de dîner chez ce restaurateur »[23].

Les menus-cartes des restaurants parisiens fascinent les étrangers par l'abondance et la variété des mets proposés : « Quelle variété infinie ! Poissons, chair et volaille – rôti – bouilli – fricasée – fricandeau – soupes – sauces – combinaisons inconcevables – compositions indescriptibles – noms indicibles », s'exclame l'Anglais Thomas Raffles dans l'une de ses lettres de l'été 1817[24]. Reichardt parle de cent cinquante plats, Louis Tronchet, l'auteur de *Picture of Paris*, de près de deux cent cinquante « articles différents[25] ». Nombre de visiteurs, en effet, résument ou reproduisent à l'identique des cartes de grands restaurants dans leurs récits – à l'exemple de Francis William Blagdon et d'Edmund John Eyre en 1803. Le premier publie celle du restaurant Beauvilliers dans son *Paris As It Was and As It Is*, le second celle de Véry dans ses *Observations Made at Paris during the Peace*[26]. C'est une façon de montrer la spécificité des restaurants, tout en offrant un voyage gourmand à travers les appellations des mets ; car la carte promet un univers de plats[27] élaborés par les plus grands chefs du moment. Pour Pierre Jouhaud, l'« œil incertain erre agréablement sur toutes ces riches productions que la

mer et la terre offrent en tribut pour flatter [la] sensualité. Là, tous les goûts peuvent se satisfaire[28] ».

La diversité des mets proposés dans les restaurants est la preuve qu'« un repas, tel qu'on peut l'avoir à Paris, est un tout cosmopolite, où chaque partie du monde comparaît par ses productions », renchérit l'auteur de la *Physiologie du goût*. En effet, l'internationalisation du restaurant ne vient pas seulement des cuisiniers qui s'exportent et des témoignages de la clientèle étrangère, elle vient aussi des plats qui composent les menus-cartes des grands établissements. C'est ce que montre Brillat-Savarin, qui a examiné les cartes de divers restaurateurs – et notamment celles des Frères Véry et des Frères Provençaux – avec une orthographe hésitante sur certaines appellations étrangères :

> Parmi ces diverses parties constituantes du dîné d'un amateur, les parties principales viennent de France, telles que la viande de boucherie, la volaille, les fruits ; d'autres sont d'imitation anglaise, telles que le beef-steack, le welek-rabbet [welch-rabbet], le punch, etc. ; d'autres viennent d'Allemagne, comme le sauer-krant [saur-kraut], le bœuf de Hambourg, les filets de la Forêt-Noire ; d'autres, d'Espagne, comme l'olla-pudrida [olla-podrida], les garbanços, les raisins secs de Malaga, les jambons au poivre de Xerica, et les vins de liqueur ; d'autres, d'Italie, comme le macaroni, le parmesan, les saucissons de Boulogne [Bologne], la polenta, les glaces, les liqueurs ; d'autres, de Russie, comme les viandes desséchées, les anguilles fumées, le caviar ; d'autres, de Hollande, comme la morue, les fromages, les harengs pecks, le curaçao, l'anisette ; d'autres, d'Asie, comme le riz de l'Inde, le sagou, le karrik, le soy, le vin de Schiraz, le café : d'autres, d'Afrique, comme le vin du Cap ; d'autres enfin, d'Amérique, comme les pommes de terre, les patates, les ananas, le chocolat, la vanille, le sucre, etc.[29].

Ainsi le bienheureux gastronome parcourt-il le monde sans quitter Paris, en s'installant simplement au restaurant. La modernité de la carte réside également dans la connaissance du prix de chaque article proposé, donnant ainsi au convive la possibilité de prévoir la somme à payer avant qu'il ne commence son repas. Elle témoigne aussi du succès du restaurant et symbolise pour nombre de visiteurs les plaisirs gastronomiques de la capitale française.

De plus, elle est parfois un bel objet, comme le raconte un touriste américain de l'époque : « La carte [celle de Véry] n'est pas seulement reliée comme un beau livre, mais encore renforcée de cuivre comme ces vieux tomes qui sont tenus pour renfermer les trésors les plus rares de la pensée humaine[30]. » Elle est en effet un trésor des saveurs, qui ne se laisse toutefois pas si facilement dompter : « Paris est la ville où on dîne le mieux quand on sait commander son dîner », explique Charles-Paul de Kock dans un texte consacré aux restaurants et aux cartes des restaurateurs. « Dans une ville où la gastronomie a des autels, poursuit-il, où l'art culinaire fait chaque jour de nouvelles découvertes au profit de notre gourmandise et aux dépens de notre estomac, ce n'est point une connaissance futile que celle des cartes de restaurateurs. » Choisir les plats de son dîner, c'est déployer du génie, de l'esprit, du tact, et du goût[31]. C'est bien là toute la compréhension du grand restaurant parisien : il n'est pas seulement un établissement où l'on mange, il est surtout un lieu des savoirs gastronomiques, des révélations gustatives, des cuisines savantes, et de l'hédonisme de table…

Des temples de la gastronomie

Parmi les illustres restaurants de Paris, certains acquièrent une renommée quasi mythique. « De tous ces héros de la gastronomie, nul n'a plus de droit à une notice biographique que Beauvilliers[32] », écrit Brillat-Savarin (1826). Installé dès le début des années 1780[33], Beauvilliers est alors l'un des plus fameux restaurateurs de la capitale. L'Anglais Francis William Blagdon lui consacre pas moins d'une dizaine de pages dans son ouvrage de 1803[34]. Lady Morgan y fait un excellent souper où elle apprécie plus particulièrement la salade de volaille et le vin de Champagne[35]. « Les vins y sont exquis. Le service s'y fait avec autant de propreté que de promptitude. Au nombre des mets qui méritent les applaudissements des gens de goût, nous nous faisons un devoir de signaler les foies gras ou caisse, les ris de veau à la poulette, et les macaronis[36] », indique à ses lecteurs *Le Guide des dineurs* (1814). Un

salon élégant, des garçons bien mis, un « caveau soigné » et une cuisine supérieure contribuent au succès de l'établissement. De surcroît, Beauvilliers est probablement le seul restaurateur de son époque à avoir publié un ouvrage culinaire, *L'Art du cuisinier* (1814), fruit d'une expérience professionnelle de quarante-quatre ans[37].

Lors des deux occupations de Paris, en 1814 et 1815, où les coalisés affluent dans la capitale, des véhicules de toutes les nations s'arrêtent d'ailleurs devant son établissement : « Il connaissait tous les chefs des corps étrangers, et avait fini par parler toutes leurs langues, autant qu'il était nécessaire à son commerce », témoigne Brillat-Savarin[38]. Bien d'autres restaurants parisiens profitent aussi des événements de 1814-1815, comme ceux de Véry et des Trois Frères Provençaux, par exemple, où ceux situés non loin du jardin du Luxembourg où se sont installées des troupes prussiennes. Dans un document du 16 juillet 1815, une restauratrice de la rue d'« Enfer Saint-Michel[39] » s'engage, moyennant paiement, à fournir le dîner (trois plats), le souper (deux plats) et une demi-bouteille de bon vin ordinaire par repas à quarante officiers des troupes prussiennes, au bivouac du Luxembourg[40].

La notoriété de Véry paraît avoir été bien plus grande encore que celle de Beauvilliers. Nombre de témoignages évoquent les mérites de l'établissement. Pour l'Américain Sanderson : « Véry est dans la cuisine, ce que l'Empereur était dans le camp ; il est le Napoléon de la gastronomie[41]. » « Le nom seul de Véry renferme une époque de cinquante années », écrit Victor Bouton en 1845. Il ajoute que « malgré les caprices de la mode, malgré les diverses phases dans lesquelles tour à tour a grandi ou dégénéré l'Art culinaire, toujours il fut inattaquable, et cette réputation inébranlée l'a fait pour ainsi dire le patriarche des Restaurateurs »[42].

L'aventure commence en fait dès la fin des années 1780 ; du moins pour l'établissement du Palais-Royal[43] (car les Frères Véry vont tenir deux restaurants : l'un aux Tuileries, sur la Terrasse des Feuillants, l'autre au

Palais-Royal). Les deux restaurants fonctionnent en même temps avant la destruction du premier, au grand désespoir de Grimod de la Reynière : « Il est douloureux de penser que, par suite du plan adopté pour la décoration du jardin des Tuileries, ce magnifique établissement doit être abattu. Cependant on assure que l'on ne procédera point à sa destruction avant l'édification totale des arcades de la rue de Rivoli. » La renommée de la maison s'établit aussi bien sur la splendeur du restaurant (acajou, glaces, marbre, bronze, porcelaine, argenterie, etc.) que sur la cuisine de Véry : « Tout ce qu'il sert atteste un artiste consommé dans son art. Ses vins répondent, pour leur choix, à la bonté de sa cuisine. » C'est le « plus beau Temple érigé au Dieu Comus », insiste Grimod de la Reynière. Mais l'établissement a aussi une réputation de cherté : en 1810, les salons de Véry aux Tuileries sont souvent déserts, alors que sa succursale du Palais-Royal, « tenu[e] sur un ton plus modeste », est beaucoup plus fréquentée[44]. C'est pourquoi cette dernière va progressivement supplanter le restaurant des Tuileries. Bien vite, *Le Guide des dineurs* (1814) ne signale plus que l'établissement du Palais-Royal. César Gardeton le nommera une bonne dizaine d'années plus tard « le palais des restaurants et le restaurant du palais ». C'est la première table visitée par les étrangers, dit-il. Ils sont certains d'y trouver toute l'année du poisson frais, du gibier excellent, « des pieds farcis aux truffes, des papillotes de volaille, des andouilles de filets de volaille aux truffes, des boudins, des papillotes de perdreaux aux truffes, de cervelles, et même de macaroni : le tout accommodé dans les meilleurs principes de l'art, et arrosé de vins choisis, vieux et naturels[45] ».

Le restaurant des Trois Frères Provençaux est un autre lieu célèbre du Palais-Royal. Ces trois enfants[46] de la Durance arrivent à Paris à la fin du XVIII^{e} siècle « sans autre ressource que le secret des *brandades de morue* », écrit Étienne de Jouy dans ses *Observations sur les mœurs et les usages parisiens* (1813). Ces « estimables cuisiniers chimistes » rendent progressivement « tributaire toute l'Europe civilisée[47] ». L'établissement

devient un temple du goût fréquenté par les amateurs de cuisine provençale et par une belle clientèle, dont Bonaparte et Barras[48]. On y apprécie notamment des plats apprêtés à la provençale[49] : aubergine, côtelettes de mouton, morue, saumon frais, anguille, mais également le friteau de poulet à la sauce tomate, la salade d'anchois aux fines herbes, les artichauts à la barigoule, les olives farcies aux câpres et aux anchois, le thon mariné, ou encore les cornichons de Provence. La dimension exotique des mets proposés fait le succès de l'établissement, même si la carte – composée de plusieurs dizaines de plats[50] – ressemble à celles des autres grands restaurants parisiens. On y vient en foule « manger cette morue à *la provençale* si renommée » ; le nougat de Marseille et « ces olives si vantées par Pline », s'extasie un contemporain[51]. La maison est aussi réputée pour son poulet à la Marengo – on dit même qu'elle serait à l'origine du plat. « Du temps de l'Empire, se souvient un vieil officier marseillais, lorsque les Trois Frères étaient à leur apogée, pour me reposer après nos brillantes conquêtes, j'allais chaque soir m'extasier devant mon modeste *poulet à la Marengo* ou bien encore le *saumon à la provençale*. J'aimais le poulet d'abord parce que son nom me rappelait de beaux jours, je l'aimais ensuite pour sa qualité[52]. »

Par ailleurs, plus d'un étranger et d'un Parisien, dit-on, « serait plus embarrassé de dire à quel ordre d'architecture appartient la colonnade du Louvre, que de décrire dans les moindres détails, les salons des Frères Provençaux ». Le connaisseur n'entre jamais dans le premier salon à droite, « où s'arrêtent les provinciaux », ni dans le second salon à gauche, il traverse le troisième, pour enfin arriver « dans le sanctuaire de ce temple *du goût*[53] ». La gravure d'Eugène Lami, publiée dans *Un hiver à Paris* de Jules Janin en 1843, montre un salon élégant, avec des colonnes, un plafond à caissons et d'imposants lustres. Une vingtaine d'années plus tard, Auguste Luchet écrit : « Les salons des Provençaux sont splendides, comme il convient pour les festins et noces à haut prix » ; il y a des fleurs, des musiciens et des oiseaux, « chanteurs du ciel et chanteurs de la terre »[54].

Près des Halles, rue Montorgueil, le Rocher de Cancale est réputé pour la qualité de sa cuisine et pour l'excellence de ses huîtres, que l'on vient consommer toute l'année. On y prépare « les meilleurs poissons de mer et d'eau douce », « les plus succulentes volailles de la Normandie et du Maine », et « le gibier le plus parfumé »[55]. L'Europe gourmande apprécie cette table parisienne et s'y retrouve régulièrement (des princes russes, des barons allemands, des diplomates de tous les pays) pour des dîners fins « soignés dans toutes leurs parties, par un des meilleurs cuisiniers de Paris[56] ». Auguste Kotzebue se souvient d'un lieu d'amitié, d'hospitalité et de gaieté où se réunissait « une très-bonne-société[57] ». Le baron de Löwenstern (Russe) se rappelle des « jouissances d'Épicure » qui lui furent offertes, du Clos-Vougeot, du champagne d'Ay, des huîtres et de « l'excellent poisson de mer »[58]. L'établissement est également connu pour ses repas commandés. Celui qui fut servi le 28 novembre 1809, se compose de 36 plats distribués en deux services (à la française) pour 24 couverts :

Premier service

4 potages : une bisque d'écrevisses ; une julienne aux pointes d'asperges ; un potage à la Reine au lait d'amandes avec biscottes ; un consommé de volaille.

4 relevés de potages : un brochet à la Chambord ; une culotte de bœuf au vin de Madère garnie de légumes ; une dinde aux truffes ; un turbot.

12 entrées : un aspic de filets mignons de perdreaux ; des filets de lapereaux en turban ; une jardinière ; un vol-au-vent à la financière ; des filets de poularde piqués aux truffes ; des ailerons piqués à la chicorée ; des perdreaux rouges au fumet ; deux poulets de grains au beurre d'écrevisse ; des filets de mauviette sautés ; des escalopes de saumon à l'espagnole ; des escalopes de poularde au velouté ; des filets mignons piqués de truffes.

Second service

4 grosses pièces : une truite ; des écrevisses ; un pâté de foies gras ; un jambon glacé.

4 plats de rôts : un faisan ; des bécassines ; des éperlans ; des soles.

8 entremets : une jatte de blanc-manger ; une jatte de gelée d'orange ; un miroton de pommes ; un soufflé à la vanille ; des asperges en branches ; des cardons à la moelle ; des truffes à la serviette ; des truffes à la serviette.

Pour Grimod de la Reynière, « l'homme de génie qui a enfanté et exécuté un tel festin » justifie sa haute réputation[59]. Le Rocher de Cancale pousse le

raffinement jusqu'à donner aux convives d'un repas commandé le menu de ce qui y sera servi – le menu n'étant pas encore une habitude de table à cette époque[60]. L'établissement devient « le temple suprême de la gastronomie » pour les touristes américains, et la « sole en matelote normande » la grande spécialité de la maison – c'est une « composition si géniale que si elle venait à se perdre il faudrait trois siècles avant qu'elle pût renaître dans toute sa perfection[61] ». Dans les années 1840, Frédéric Soulié évoque la force et la grâce surprenantes de la cuisine du Rocher de Cancale : elle porte « un cachet particulier » et elle est « toujours une cuisine de régale »[62]. Le restaurant est aussi l'un des plus régulièrement cités dans la *Comédie humaine* de Balzac, parmi d'autres établissements parisiens, comme ceux de Véry ou des Trois Frères Provençaux, par exemple[63]. La célébrité internationale du Rocher de Cancale amène son lot d'établissements rivaux dans le même quartier, où certains prennent une enseigne proche de la sienne (Au Rocher de Tantale ou Au Rocher du Cancan) pour attirer les touristes crédules[64]…

Les cafés-restaurateurs

Outre le succès des restaurants, celui des cafés de Paris ne se dément pas depuis le Grand Siècle[65]. Le Parisien « est accoutumé à déjeuner avec du café, à prendre du café après dîner, et il obéit à ses goûts coûte que coûte. Aussi les cafés sont-ils remplis pendant toute la journée[66] », témoigne un observateur de 1810. Un autre évoque cette proportion considérable de personnes qui passent leur vie au café. Le Parisien y prend fréquemment son petit-déjeuner et son « déjeuner froid à la fourchette » du midi, composé de sandwiches, de côtelettes, de saucisses, d'œufs, de pâtés, avec du vin de Bourgogne, ou d'autres excellents vins. Il y retourne à nouveau après le dîner pour son café et ses liqueurs, et au retour du théâtre, pour sa limonade, son biscuit ou sa glace. Le café est un lieu irremplaçable de la sociabilité parisienne. Et les cafés parisiens, à la différence de ceux de Londres ou d'ailleurs, ne sont pas « des lieux où l'on traite d'affaires », informe un vade-

mecum de 1809[67] ; on y va pour un rendez-vous, pour s'y détendre, s'y rafraîchir, et paraître dans les établissements de haute tenue. Le Britannique Edward Planta lui consacre pas moins de cinq pages dans son guide de Paris et propose une vingtaine d'adresses[68].

À cette époque, le plus célèbre de Paris, et « peut-être dans le monde[69] », nous dit Louis Tronchet, est le café des Mille Colonnes au Palais-Royal : la salle est illuminée par des chandeliers, décorée de fleurs artificielles et de statues, ornée de colonnes dorées qui se multiplient par un ingénieux jeu de glaces[70]. Nombre de cafés parisiens rivalisent en effet de splendeur et d'élégance ; leurs décors n'ont rien à envier à ceux des grands restaurants. Ce sont des « temples du luxe », à l'exemple du café Frascati – à l'angle de la rue de Richelieu et du boulevard Montmartre – installé dans l'ancien hôtel particulier de Taillepied de Bondy[71]. Ouvert sous le Directoire par un nommé Garchi, l'établissement monte rapidement en réputation ; on y déguste notamment des glaces et des sorbets délicats tout en appréciant son prestigieux décor, dont témoigne la gravure de Philibert-Louis Debucourt conservée au musée Carnavalet. On y voit ainsi évoluer la belle société parisienne dans un vaste salon au motif pompéien. Bien d'autres établissements célèbres pourraient ici être évoqués, comme le café Turc avec ses jardins réputés, ou encore le café Tortoni – connu pour son chocolat et ses glaces. Certains vont élargir leur prestation jusqu'à devenir de véritables restaurants. Une mutation qui ne plaît pas à tout le monde : « La plupart des maîtres des cafés du Palais-Royal, des boulevards, et d'autres quartiers de la capitale, se sont ingéré[s], depuis un certain nombre d'années, de tenir des déjeuners à la fourchette : ce qui est une véritable usurpation des droits des restaurateurs », tempête Antoine Caillot. Cette évolution s'inscrit dans celle des heures des repas – le mot « déjeuner » ayant en effet longtemps signifié le repas du matin avant de désigner celui du midi. « On fait généralement à Paris deux déjeuners », rapporte notre témoin dans les années 1820. « Le premier à neuf heures, avec du chocolat ou du café, et le second entre midi et

une heure, avec des viandes chaudes ou froides, qu'on fait quelquefois précéder d'un certain nombre d'huîtres, quand c'est la saison, ou d'anchois et de sardines. »[72]

Là encore, Paris donne le ton. « Le déjeuner à la fourchette se prend vers le milieu du jour. C'est pendant le printemps un des plaisirs de Paris les plus à la mode[73] », s'écrie lady Morgan. L'établissement le plus connu pour ce type de déjeuner est le café de Mme Hardy sur les grands boulevards. En 1803, Grimod de la Reynière évoque la réputation d'une maison où les filets, la poitrine, la queue, les pieds et les rognons de mouton, « ont pris une telle faveur aujourd'hui, qu'ils sont devenus la préface obligée de tous les déjeuners à la fourchette[74] ». Une vingtaine d'années plus tard, le lieu est toujours aussi renommé ; il « est connu par tous les connaisseurs pour le premier de Paris. Outre ses rognons et ses côtelettes, nous recommandons aux véritables gourmands ses membres de volaille en papillotes savantes, ses émincés de volaille aux truffes, ses andouilles farcies aux truffes, ses champignons en coquilles : ce sont des plats confectionnés dans tous les principes de l'art, et qui donneraient de l'appétit à un agonisant[75] », souligne César Gardeton dans son *Nouveau guide des dineurs*. Le maître d'hôtel contribue aussi au succès de l'établissement, en prélevant cérémonieusement avec une grande fourchette des denrées disposées sous cloche, que l'on cuit ensuite sur un gril sous l'œil attentif du client[76].

Bien d'autres cafés suivent l'évolution de la société parisienne et proposent des déjeuners à la fourchette, puis progressivement des dîners et des soupers, devenant ainsi de véritables restaurants[77]. Le café de Chartres, au Palais-Royal, en est un bel exemple. Ses déjeuners attirent rapidement les fins gourmets de la capitale. Mais lorsque Jean Véfour acquiert l'établissement en 1820, le rebaptise à son nom, puis le transforme en un lieu somptueux aménagé sur trois niveaux pour y proposer une haute cuisine, le succès ne se fait pas attendre et « le Tout-Paris se presse chez Véfour[78] ». Après bien des fortunes diverses, l'ancien café de Chartres est maintenant un

des restaurants les plus achalandés de Paris. « M. Véfour y a ramené la foule », lit-on dans le *Nouvel almanach des gourmands* (1825) : « Nulle part on n'apprête mieux un sauté, une fricassée de poulet à la Marengo, une mayonnaise de volaille. »[79] On y fait bonne chère à un prix modéré et les salons sont pleins dès cinq heures du soir. Aujourd'hui encore, Le Grand Véfour témoigne du passé faste du Palais-Royal.

Dans le courant du XIX^e^ siècle, les plaisirs de la vie parisienne vont toutefois progressivement se déplacer vers les grands boulevards, qui deviennent le nouveau lieu de villégiature de la belle société parisienne. Du Premier à la fin du Second Empire, les boulevards Montmartre, des Italiens (qui s'appellera aussi de Gand) et des Capucines se couvrent de commerces de luxe et de grands cafés-restaurants[80]. « Dans un étroit périmètre, écrit Jean-Paul Aron, *Hardy, Riche,* les *Cafés Anglais et de Paris* réalisent une configuration remarquable, une agglomération gourmande[81]. » La bonté de la cuisine du café Riche « atteste un artiste consommé dans son art », l'établissement convient aux généraux, aux « riches gourmands » et aux « étrangers opulents »[82].

Dans les années 1860, beaucoup de gens de lettres y déjeunent et y soupent. Sa renommée est grande, comme sa fameuse sauce, « qui n'est ni la sauce au fumet, ni la sauce au blanc, ni la sauce Robert, ni la sauce au velouté, ni la sauce à la Béchamel, ni la sauce perlée, ni la sauce au pauvre homme, ni la sauce à la bonne femme, ni la sauce salmis, ni ceci, ni cela – mais qui est tout simplement la sauce du café Riche et le secret de son cuisinier en chef[83] », écrit Alfred Delvau dans *Les Plaisirs de Paris* (1867). La cuisine (le lieu) est blanche et lumineuse, un garde-manger la sépare de la cave où se conservent de prestigieux vins : « Côte-d'Or rouges de 1811 », « vins de Sauternes de 1819 », « un prodigieux Romanée de 1842 », « puis la plus belle et la plus nombreuse collection des grands crus bourguignons de 1858 », etc. On accède aux salons du café Riche par la rue « Lepeletier », la décoration y est grandiose avec un escalier et une muraille en marbre, une

rampe en bronze et des jardinières persanes. Le premier et le huitième salon sont, dit-on, « des merveilles de luxe[84] ».

Le café de Paris, qui ouvre en 1822 au coin de la rue Taitbout et du boulevard des Italiens, va également devenir l'une des meilleures tables de la capitale. Les dîners y sont servis *in the first style*, rapporte Edward Planta : la cuisine y est exquise, le lieu est élégant et à la mode. Le Britannique recommande à chaque touriste d'y venir dîner au moins une fois pour y faire l'expérience de « l'acmé de l'épicurisme français[85] ». Les salles spacieuses, la blancheur du linge de table et le « plancher poli comme un miroir » font le bonheur des touristes américains[86]. Dans *La Table à Paris* (1845), Victor Bouton explique que les ducs, les comtes, et les barons, sont presque les seuls à fréquenter ce restaurant, parce que la cuisine y est bonne, mais aussi « parce que le maître et les employés comprennent parfaitement leur haute position[87] ».

Quant au Café anglais[88], situé en face, son apparat est plus modeste que celui du café de Paris, nous dit Frédéric Soulié en 1843. Les viandes rôties y sont succulentes, le bifteck et les côtelettes y sont « d'une épaisseur et d'un suc exquis[89] ». L'établissement devient « l'un des plus illustres soutiens de la cuisine française[90] », plus particulièrement lorsque le chef Adolphe Dugléré prend en main les cuisines du restaurant, après avoir géré celles des Trois Frères Provençaux. « Un tel homme est une âme pour un tel lieu[91] », écrit Auguste Luchet en 1867. La même année, l'Exposition universelle amène à Paris nombre de dirigeants. Et c'est au Café anglais que se seraient réunis le 7 juin autour d'un repas l'empereur de Russie Alexandre II, le tsarévitch (le futur Alexandre III), le roi de Prusse (le futur empereur allemand Guillaume I^{er}), ainsi que Bismarck. Pour la postérité cette rencontre allait devenir le « dîner des trois empereurs[92] ».

***

La renommée des grands restaurants contribue au rayonnement du Paris gastronomique. Ces établissements – que nous ne pouvons tous présenter ici – s'inscrivent à la fois dans la modernité de la ville et dans la mondanité parisienne. Ils symbolisent l'esprit de Paris, qui est le pétillement de la vie, et offrent la liberté (néanmoins conditionnée par les moyens financiers) de pouvoir déguster une cuisine de qualité dans un cadre somptueux. Pour le Russe Nikolaï Gretsch (1787-1867), nulle part en Europe on ne mange « aussi agréablement et en déboursant relativement si peu » qu'à Paris. Il conseille, dans ses *Lettres de voyage*, de ne pas rechercher les restaurants de seconde catégorie, mais d'aller directement au café de Paris, chez Véry, chez les Trois Frères Provençaux ou au Rocher de Cancale[93]. Nombreux aussi sont ceux qui relèvent la permanence de la réputation des grands restaurants ; ce sont désormais de véritables institutions et les étoiles gastronomiques de la capitale…

11
De l’art de dîner

> « […] je méditais sur la supériorité que possède sur toutes les villes du monde, une ville telle que Paris, où l’on peut dans la même journée manger chez le plus magnifique amphitryon du siècle un dîner apprêté par Carême, et le soir entendre de la musique exécutée par Rossini dans la maison de Gérard, sur le site même où Boileau reçut Molière et Racine, écouta les chants de Lulli. »
>
> Lady Morgan, *La France en 1829 et 1830*.

Toute une littérature se consacre à l’art de bien dîner en ville. En 1803, Simon-Célestin Croze-Magnan met en scène un grand dîner parisien dans *Le Gastronome à Paris. Épitre à l’auteur de la gastronomie ou l’homme des champs à table*. Quelques années plus tard Charles-Louis Cadet de Gassicourt publie son *Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville* (1809), tandis que Charles-Joseph Colnet du Ravel sort la seconde édition de *L’Art de dîner en ville, à l’usage des gens de lettres* (1810) – un poème en quatre chants qui enseigne aux écrivains « l’art important de dîner en ville, d’y dîner tous les jours, toute l’année, toute leur vie », afin que les bienfaits « d’une bonne table » se fassent sentir jusque dans leurs écrits[1]. Quant au Chevalier de Mangenville (pseudonyme d’Émile-Marc Hilaire), il propose, dans *L’Art de ne jamais déjeuner chez soi et de dîner toujours chez les autres*

(1827), une méthode en huit leçons pour se faire inviter régulièrement à manger[2]. Car Paris est la ville des dîners[3]. La pratique se développe dans le courant du XIX^e^ siècle et s'impose comme l'une des particularités de la capitale. Ces moments sont des rencontres périodiques de convives autour d'un même centre d'intérêt, par exemple la littérature, l'art, la politique ou tout simplement « le goût de la sociabilité[4] ». Ils se tiennent chez un particulier ou dans un restaurant, font partie des mondanités parisiennes, et contribuent au raffinement gastronomique des grandes tables de la ville.

« Le dîner de Paris est la grande affaire du pays », écrit Eugène Briffault, en 1846, car la table parisienne « aime à réunir » les richesses alimentaires « qui font son orgueil et son bonheur »[5].

Mais l'heure du dîner ne cesse de changer au cours du XIX^e^ siècle, passant du repas du midi à celui du soir. « Tout a changé depuis plus de quarante ans », raconte Antoine Caillot dans ses *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français* (1827). Autrefois l'on dînait généralement à deux heures dans les grandes maisons, voire plus tard ; aux alentours de une heure dans la « bonne bourgeoisie » ; et à midi ou midi trente dans les communautés et les pensions qui observaient « l'ancienne coutume[6] ». Au début des années 1820, le *Manuel de la maîtresse de maison* de Mme Pariset constate que « l'heure à laquelle on dîne à Paris se retarde chaque jour davantage » : on dîne désormais à cinq heures et souvent à six ou sept heures[7]. Pour les contemporains, ces changements seraient liés à l'évolution du monde des affaires et de la journée de travail des ministères qui, dans la première moitié du siècle, se structure entre deux repas principaux, « l'un entre dix heures et midi, l'autre vers cinq heures[8] ». Selon Caillot, les députés de l'assemblée constituante se contentaient d'un frugal déjeuner avant d'entrer en séance et ne sortaient au plus tôt qu'à cinq heures, « il fallut bien que le dîner fût retardé jusqu'à leur sortie ». C'est pour cette raison, dit-il encore, que « les ministres, tous les employés des administrations, et tous ceux en général qui participaient aux affaires publiques, furent obligés

d’attendre, pour se mettre à table, que la séance fût levée[9] ». Pour Mme Pariset, cet usage « convient aux hommes, pour lesquels il est commode de prolonger ainsi la matinée, afin que leurs affaires soient entièrement terminées pour l’heure du dîner[10] ».

Au milieu du siècle, Eugène Briffault évoque aussi cette heure du dîner qui ne cesse de reculer ; « les tables qui se piquent de hautes manières ne dînent plus qu’à huit heures [et] si cela continue, disait une femme d’esprit, on ne dînera que le lendemain[11] ». La société mondaine a sans doute aussi joué son rôle dans cette évolution des horaires des repas parisiens. Car les gens du monde se couchent à trois ou quatre heures du matin, après les festivités, et se lèvent tard. Pour eux, la matinée est l’après-midi ; leur déjeuner (en principe le repas du matin) se prend donc à midi, et leur dîner entre six et sept heures. Ces horaires vont progressivement se généraliser dans la bourgeoisie parisienne qui aspire au loisir et à la sociabilité[12] : « Aller au spectacle le soir, tenir salon, jouer, ne sont plus des activités réservées » aux mondains, elles deviennent nécessaires « à toutes sortes de bourgeois parisiens », qui y voient la marque d’« une vie civilisée »[13].

Le tourbillon des mondanités parisiennes

« Je sens la nécessité de régler l’emploi de mes journées, si je ne veux pas être entraîné par le tourbillon parisien et perdre un temps précieux », écrit Johann-Friedrich Reichardt le 13 novembre 1802. Les invitations lui arrivent en nombre et entravent sa « liberté d’action ». Il se réserve donc les matinées et décide de ne reparaître que dans les maisons qui lui plaisent, lorsqu’il a déjà été invité une première fois. C’est le seul moyen de « me dérober à l’avalanche de dîners, soupers, assemblées, qui me menace », dit-il encore.

Car Paris est la ville des repas hors de chez soi, pas seulement dans les restaurants, mais aussi dans les maisons particulières, où le rythme des invitations peut devenir intense, surtout lorsque l’on est une personnalité en vue. Il constate que les « grands dîners priés […] dont l’heure est entre six et

sept », sont plus nombreux qu'avant la Révolution, rassemblent beaucoup de convives, rendant ainsi les conversations « rarement instructives », et empêchant, par la durée du repas, d'assister « à la première partie des représentations théâtrales ». Pour autant notre musicien allemand aime les tables bien garnies entourées de « convives gais et spirituels », dont il apprécie la qualité. Il en témoigne dans *Un hiver à Paris*[14], où il relate des repas auxquels il participe, montrant ainsi l'importance des déjeuners, dîners et soupers dans les mondanités parisiennes.

Au fil de ses lettres concernant son séjour à Paris de novembre 1802 à avril 1803, on s'attable à l'hôtel du banquier Récamier, où un souper chaud est servi « sur une immense table admirablement garnie » de poisson, gibier, fruits, vins, sucreries, en profusion, et de « qualité exquise » ; on s'invite à une soirée chez le second consul Cambacérès, où défilent, de neuf heures à onze heures, un millier de personnes dans les « dix ou douze pièces qui composent son appartement et sa bibliothèque : personnages civils et militaires en grand costume, diplomates avec leurs nationaux, femmes en toilette ». Le service est « somptueusement ordonné », avec « cinquante à soixante servants en livrée, drap bleu avec revers de velours de même nuance et galons d'or » ; des maîtres d'hôtel en noir offrent « les plus fins rafraîchissements, avec une profusion et une dextérité irréprochables ». On assiste à un grand dîner chez Sieyès, premier président du Sénat conservateur, avec des « laquais galonnés », des maîtres d'hôtel impeccables, un « menu recherché », des « vins exquis », des fleurs rares et des « fruits de serre chaude » : « tout était combiné pour faire honneur à l'amphitryon aussi bien qu'aux invités, parmi lesquels j'ai compté autant d'élégantes que de personnages politiques ». Et on est à nouveau à la table réputée de Cambacérès pour un dîner de cérémonie. Le *Journal des débats* (28 décembre 1802) signale qu'« avant-hier, le second consul a donné un grand dîner au corps diplomatique et à un grand nombre d'étrangers de marque ». Reichardt relate ce moment gourmand :

> À sept heures, on a pris place autour d'une table somptueusement décorée, et la seule sensation d'être assis confortablement, sans être coudoyé à droite et à gauche, m'a mis en belle humeur dès le début. La table, fort large, était surchargée de réchauds d'argent sur lesquels on a successivement posé les mets recherchés dont se composaient les deux services. Pour le dessert, non moins beau et non moins varié, on a complètement renouvelé le couvert. Comme choix et finesse, les vins ont peut-être surpassé le menu solide, – et ce n'est pas peu dire ! […] Un détail de ce dîner vaut la peine d'être signalé aux connaisseurs : les glaces, exquises et de parfums très variés, ont été servies au salon, après que l'on fut sorti de table, pendant que l'on se groupait autour des feux des cheminées. Une attention de ce genre ne peut être que l'invention d'un gourmet raffiné, qui n'est pas un moins fin dégustateur. Les glaces sont, en effet, le mortel ennemi des vins que l'on boit généralement au dessert ; elles leur ôtent tout leur bouquet. Le café brûlant, au contraire, n'a que plus de saveur, quand on le prend après les glaces[15].

Une bonne dizaine d'années plus tard, l'Irlandaise lady Morgan voit les dîners de l'archi-chancelier Cambacérès, « le hiérophante de la gastronomie moderne », comme « des modèles d'élégance et de luxe »[16]. Avec les années 1820, la table de James et Betty de Rothschild s'affirme comme l'une des meilleures de Paris. Ils émerveillent leurs invités par la magnificence de leurs réceptions et attirent tout le faubourg Saint-Germain, relate dans ses *Mémoires* le militaire Charles Bocher[17]. Outre le bal du samedi soir, ils tiennent quatre dîners par semaine où sont conviées environ trente à cinquante personnes à leur hôtel particulier du 19 rue Laffitte. Ils appartiennent à cette haute bourgeoisie qui, comme la noblesse, ouvre « ses salons et, par ses soirées enchanteresses et ses mondanités brillantes, fait de Paris une ville de légende[18] ».

Le comte Rodolphe Apponyi, qui est alors attaché de l'ambassade d'Autriche-Hongrie, témoigne dans son *Journal* (19 avril 1826) d'un dîner de trente convives chez les Rothschild : « La conversation générale a tourné sur le plateau magnifique en forme de candélabre, qui décorait le milieu de la table. […] Le dîner a été excellent ; M. Carême, fameux *empoisonneur*, a fait son possible pour justifier ce titre, à commencer par la célèbre soupe aux tortues, qui est de rigueur dans tous les dîners à prétention[19]. » Car les cuisines des Rothschild sont alors gérées par Antonin Carême, l'un des plus fameux chefs de l'époque, de renommée internationale. Lorsque lady Morgan

reçoit une invitation, l'un de ses amis s'écrie : « Vous allez dîner à la première table de France, de l'Europe ! » raconte-t-elle dans *La France en 1829 et 1830*. Le repas se déroule une « belle journée de juillet », au château de Boulogne des Rothschild. La soirée est chaude. La salle à manger se situe au milieu des orangers dans un « joli pavillon oblong en marbre grec, rafraîchi par des fontaines » ; la table, « couverte du pittoresque dessert, n'émet que des odeurs en parfaite harmonie avec la fraîcheur du local et l'ardeur de la saison ». Le repas est mémorable et la cuisine innovante : « Point de sauces fortement épicées, de jus concentrés d'un brun foncé, de saveurs de poivre de Cayenne ou des quatre épices, de caramel, de pain brûlé ; nulle part on ne sentait l'agence des vulgaires éléments de la cuisine des bons vieux temps, le *fer* et l'*eau.* » On goûte plutôt des « distillations des viandes les plus délicates, extraites en gelées argentines, avec une précision chimique, sur les tièdes nuages de la vapeur ». Les mets gardent leurs arômes naturels, les végétaux « leurs teintes de verdure », et « la *mayonnaise* [est] fricassée dans la neige »[20]. Pour lady Morgan, c'est bien la supériorité de Paris qui permet un tel prestige culinaire et gastronomique.

Dans ses *Lettres à sa fille Henriette*, l'historien et homme politique François Guizot témoigne du rythme des repas auxquels il est convié, car, en tant que personnalité, il est « constamment invité à des dîners ou des soirées[21] ». Il écrit ainsi, le jeudi 29 janvier 1852 : « Dîner chez M. Molé. C'est une semaine de travaux forcés à table. Je dîne aujourd'hui chez Duchâtel, et samedi chez Mme Lenormant. Cinq jours sur sept. » Quelques jours plus tard, le 4 février, il constate que « Paris est grave », car la France est en plein bouleversement politique, après la prise du pouvoir par Napoléon III : dans la capitale « on ne danse pas, on ne chante guère, on dîne rarement ». Mais les mondanités reprennent rapidement leur cours. « Je suis dans une semaine mondainement laborieuse », écrit Guizot, le dimanche 29 février ; ce jour-là, il dîne chez le « ministre d'Autriche », la veille c'était chez Mme Anisson, le lundi chez le chancelier, le dimanche qui suit, chez

Donoso Cortés. « Les dîners viennent comme les orages et les révolutions, coup sur coup », souligne-t-il encore. Il est parfois excédé de ces repas en ville, mais dix ans plus tard, le rythme est toujours aussi intense : « Je dîne aujourd'hui chez Broglie, demain chez Lavergne, dimanche chez Mme Lenormant, lundi chez Hébert, mardi chez Mme de Sainte-Aulaire, mercredi chez Mme Decazes, jeudi chez Mme Mollien et vendredi chez Broglie. Je ne me ruinerai pas chez les restaurateurs », dit-il à sa fille le 28 novembre 1862. Il lui arrive d'évoquer la qualité du repas qu'il prend chez un hôte, comme chez Adolphe Thiers, le 15 février 1868, où il trouve le dîner excellent : « On dit qu'il a le meilleur cuisinier de Paris. Ce pourrait bien être vrai »[22], conclut-il. Les lettres de François Guizot constituent un précieux témoignage de l'importance des dîners et du rôle qu'ils jouèrent dans la sociabilité parisienne.

La diversité des dîners de Paris

« En France, on a, de tout temps, appelé *dîner* le principal repas de la journée », écrit Eugène Briffault dans son *Paris à table* (1846), dans lequel il y consacre plusieurs chapitres. Dans la capitale, ils sont de toute catégorie et d'une très grande variété. L'hiver est la saison des beaux dîners, dit-il, elle commence à la Chaussée-d'Antin, éveille le faubourg Saint-Honoré « qui dort sous ses hauts lambris », gagne le reste de la ville, pour arriver au faubourg Saint-Germain, « dont les hôtels vides attendent encore les nobles familles que retient la campagne ». Les dîners politiques et législatifs commencent quelques jours avant l'ouverture de la session des chambres. Les artistes et ceux qui font « métier d'intelligence, d'esprit et d'imagination » reviennent à Paris en même temps que l'aristocratie et, à la fin du mois de janvier, « la société se trouve au complet, avec tous ses éléments de distraction, de luxe et de plaisir ».

Si l'on en croit Briffault, sous la monarchie de Juillet, les dîners ont leur propre physionomie et se montrent « raffinés sur le bien-être ». La table est

cosmopolite, « plus libre et plus ingénieuse » que celle de l'Empire et de la Restauration qui auraient cherché à se rattacher au passé : « Aujourd'hui, écrit-il, on a tout osé, et nous prenons franchement aux étrangers ce que nous trouvons de bon et d'agréable dans leurs habitudes. »

Des professions en vue ont leur dîner : c'est le cas des notaires, des avocats et des médecins, chez qui on mange généralement bien. Ce sont toutefois les dîners de garçons que notre auteur considère comme « succulents et presque irréprochables ». Ils sont constitués de « célibataires de loisir » qui passent « la meilleure partie de leur vie à échanger des politesses gourmandes ». Les repas sont ordinairement d'« un art infini » et les mets d'une excellente qualité. Parfois, la rencontre s'élabore autour d'une ou deux pièces de choix : un « beau poisson », un « prodige de volaille », un « rôt de gibier phénoménal », une « matelote renommée », un « salmis modèle », ou « quelque primeur fameuse ».

Mais c'est dans l'aisance bourgeoise que l'on trouve « le type vrai et les charmes réels des dîners parisiens ». Pas d'extravagance, ni de profusion, les mets ne sont pas nombreux mais d'excellente qualité, et les vins parfaits. À table, c'est la « politesse bienveillante et attentive » avec des maîtres de maison qui prennent en charge leurs convives alors que, dans la très haute société, ils peuvent être « abandonnés aux valets ». Le repas bourgeois est généralement préparé par une cuisinière, un véritable cordon- bleu dans l'élaboration des mets. « Une bonne cuisinière de Paris à laquelle on laisse une juste liberté d'action est un sujet dont le talent peut lutter avec celui des chefs illustres, écrit Briffault : nous n'en exceptons que la confection des grandes pièces de la table, de l'office et du dessert ; mais dans l'ordre des raffinements friands et des morceaux apprêtés avec recherche, une bonne cuisinière ne le cède à personne. »[23]

Au fil du XIX^{e} siècle, les dîners de société se multiplient – notamment au restaurant – où des convives se retrouvent régulièrement pour manger et converser dans un contexte de sociabilité. Ces dîners sont des moments

précieux de la vie de la capitale. Ils sont même « un des côtés vivants de l'existence parisienne », écrit Auguste Lepage dans un ouvrage consacré aux repas artistiques et littéraires de Paris (1884). « Depuis plusieurs années, dit-il, les peintres, sculpteurs, poètes, prosateurs », c'est-à-dire tous ceux qui touchent à l'art et à la littérature, « se réunissent par groupes, et ces réunions périodiques forment ce qu'on appelle des Dîners ». Pour en faire partie, il faut généralement avoir un intérêt commun ; ce peut être une origine régionale, par exemple. Citons notamment celui des Bourguignons, dès 1874 ; celui de la « Cigale », créé l'année suivante pour les méridionaux ; le « dîner de la Pomme », fondé en avril 1877, réunissant Bretons et Normands ; les Bretons ayant aussi leurs agapes « celtiques » à partir de 1878, et y accueillant, notamment, des Gallois, des Irlandais et des Écossais. Cette même année, les Alsaciens, les Lorrains et les Franc-Comtois ont leur « dîner de l'Est » ; les Franc-Comtois créent celui des « Gaudes », en 1881 – du nom d'une « bouillie de farine au maïs » (une spécialité de leur région). Les Parisiens de souche se retrouvent au « dîner des Parisiens » ; les Auvergnats à celui de la « soupe aux choux » (nom de leur rencontre conviviale).

Le plat inaugure le premier repas de soixante convives donné le 1er juillet 1880, dans « la grande salle du restaurant Notta », à l'angle de la rue Rougemont et du boulevard Poissonnière[24]. Sont ensuite servis (dans l'ordre énoncé dans le menu), des hors-d'œuvre variés, du saumon sauce Limagne, de la culotte de bœuf de Salers, du gigot aux pommes brayaudes, de la salade de saison, des petits pois et des haricots verts, du « Puy-de-Dôme glacé » en entremets, du fromage de Pontgibaud et des fruits d'Auvergne, sans oublier les vins (chanturgne et beaune vieux), le café, les liqueurs, la fine champagne, puis enfin la bénédictine et la chartreuse.

Finalement, tout prétexte est bon pour fonder un dîner. Ainsi, celui « des prix de rhum » réunit des passionnés de cette boisson une fois par mois, chez le restaurateur Paul Brébant, boulevard Poissonnière. Celui de la « Chasse illustrée » rassemble tous les premiers mercredis du mois au café Riche les

rédacteurs, les dessinateurs et les graveurs du journal « dont le dîner a pris le nom ». Les secrétaires des théâtres et les burinistes (les graveurs au burin) ont aussi chacun leur rencontre rituelle autour d'un repas. Celui des peintres – qui existe depuis 1849 – se tient le dernier jour de chaque mois au café de Fleurus, à sept heures. On sert à l'un de ces repas des huîtres d'Arcachon, une « croûte au pot », des hors-d'œuvre, des côtelettes à la Soubise, de la poularde truffée, des salades, de la « timbale de macaroni », des desserts. En vin, du chablis, du bordeaux, du volnay de 1853, et du champagne. Le « deuxième mardi du mois de mars 1884 », le « Bon Bock » en est déjà « à sa neuvième année d'existence et à son cent-huitième dîner ». Les nombreux convives se retrouvent alors au restaurant des Vendanges de Bourgogne, à La Chapelle, dans des salons immenses où l'on peut mettre des rallonges aux tables. Un dîner peut également avoir une orientation politique, comme celui de la « Marmite », où chacun des membres doit être républicain. À la fin de chaque repas, des discours sont prononcés et des programmes rédigés, n'empêchant aucunement les chants, les vers, et la lecture d'œuvres littéraires[25]. Ces moments rassemblant de petits groupes de députés peuvent être « plus ou moins clandestins », comme le « dîner Malleville », dont le rôle fut important entre 1876 et 1879[26], et qui réunissait dix à douze convives[27]. Quoi qu'il en soit, un dîner a sa propre vie et évolue selon les aléas du groupe qui le constitue : il peut changer de lieu de restauration, voire de nom.

À cette époque, les dîners littéraires et artistiques sont nombreux dans la capitale. En 1866, le baron Taylor, qui a été commissaire royal du Théâtre-Français dans les années 1820-1830, convie plusieurs fois à manger quelques hommes de lettres[28], chez Bonvallet, boulevard du Temple. Pendant un an, chacun des convives décide de rendre le repas à l'ensemble des habitués, ces réunions se transforment en une rencontre mensuelle qui prend le nom de « dîner Taylor ». Les membres font partie de la Société des gens de lettres[29], et ont la possibilité d'amener chacun un ami, ce qui porte le nombre de participants à douze. Le groupe ne tarde pas à quitter le restaurant Bonvallet

pour aller chez Maire, un « marchand de vins-restaurant » à l'angle des boulevards de Strasbourg et Saint-Denis, où l'on mange des « soles normandes admirablement accommodées ». La salle étant trop petite, l'événement se transporte chez Désiré Beaurain, boulevard Poissonnière. Il prend le nom de « dîner des treize » lorsque l'on admet l'écrivain Arthur de Boissieu dans le groupe, lequel meurt pourtant avant de pouvoir assister à son premier repas. Cela n'empêche pas le nombre des convives d'augmenter progressivement, et le lieu de changer encore (on se retrouve alors chez Notta). Il y a une « franche cordialité » à ces agapes, écrit Élie Berthet, dans *Histoires des uns et des autres, silhouettes et anecdotes* (1878). « Une exquise politesse » qui n'empêche « ni la gaieté ni les bons mots ». Parmi ces écrivains, « jamais n'a éclaté une discussion aigre, jamais n'a été prononcée une parole blessante », précise encore l'auteur[30]. À la mort du baron Taylor en 1879, la présidence va à l'éditeur Édouard Dentu, dont le dîner prend le nom. Les convives sont dès lors invités « au festin par une carte très originale, très artistique, due au talent de M. Henri Guérard[31] ». Outre le motif qui peut varier, sont inscrits les noms des convives, le lieu, l'heure et le jour – par exemple, chez Notta, à sept heures, le lundi[32]. À la mort d'Édouard Dentu, le dîner survit et se tient chez Brébant jusqu'en 1892 puis au restaurant Marguery[33].

Chez Magny : une maison « des plus soignées [...] de tout Paris »

Certains dîners deviennent plus célèbres que d'autres. C'est le cas du « dîner Magny » qui porte le nom du restaurateur qui l'accueille. Modeste Magny commence comme laveur de vaisselle chez Philippe, un célèbre établissement de la rue Montorgueil, où il finit par apprendre la cuisine et dont il devient l'un des principaux adjoints – voire le chef de cuisine, selon certains auteurs[34]. Sur la rive gauche, il achète un débit de vin en 1842 (3, rue Contrescarpe-Dauphine, qui devient la rue Mazet) et y ouvre un restaurant où les étudiants apprécient les « repas bon marché[35] ». Il transforme et embellit

progressivement son établissement. Il fait aussi évoluer sa cuisine pour attirer une clientèle de gourmets – avec succès. En effet, à partir des années 1850, sa réputation s'affirme pour devenir, la décennie suivante, l'une des plus fameuses tables de la capitale : « Dans le Quartier latin, nous signalerons […] le restaurant *Magny*, dont la cuisine est réputée l'une des meilleures de Paris, et qui, sous une apparence assez modeste, tient un des premiers rangs dans la hiérarchie des restaurants parisiens[36] », écrit Adolphe Joanne dans *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, dans l'édition de 1867. Pour Alfred Delvau, « on y soupe, on y dîne, on y déjeune remarquablement », et de recommander les pieds de mouton à la poulette, parce que nulle part ailleurs « on ne rédige ce plat difficile avec cet esprit et ce beurre »[37]. Auguste Luchet voit le restaurant Magny comme une maison « des plus soignées, des mieux finies, des plus parfaites de tout Paris ». Parmi les grands vins de sa cave, l'on trouve du château Lafitte 1847, du château Margaux 1848, du chambertin Ouvrard 1858 et du corton de la même année, « fourni par M. Maire de Beaune[38] ».

Théodore de Banville apprécie aussi la cuisine de Magny. Il le considère comme un grand cuisinier et sa matelote est incomparable. Mais les deux plats pour lesquels « il ne fut jamais surpassé ni égalé », et qui contribuent à sa réputation, sont les écrevisses à la bordelaise et le chateaubriand. Une fois que l'on commence à manger les écrevisses, « il n'y avait aucune raison pour s'arrêter, et on ne s'arrêtait pas, à moins d'une révolution ou d'un tremblement de terre ». Banville suggère sans l'affirmer que Magny aurait été « l'inventeur et le créateur » du chateaubriand : « C'est, entouré de pommes de terre soufflées, en beignets, un filet double en épaisseur du bifteck ordinaire, nullement rouge ; mais lorsqu'on y met le couteau, le jus de la viande ruisselle et se mêle à la maître-d'hôtel, de façon à en faire quelque chose d'animé et de vivant[39]. » Les six menus qu'Alexandre Dumas a transcrits dans son *Grand Dictionnaire de cuisine* (1873) confirment, s'il est encore besoin de le faire, la renommée de Magny. George Sand elle-même

est une habituée des lieux pendant ses séjours parisiens. Sainte-Beuve y dîne en compagnie tous les samedis dans un cabinet particulier. Le docteur Veyne est aussi un fidèle client.

Le 22 novembre 1862, le « dîner Magny » est inauguré, comme en témoignent les frères Goncourt dans leur *Journal* : « Gavarni a organisé avec Veyne, le médecin de la Bohème, et Chennevières, nous et Sainte-Beuve, un dîner, deux fois par mois, qui doit s'élargir comme convives. C'est aujourd'hui l'inauguration de cette réunion et le premier dîner chez Magny, où Sainte-Beuve a ses habitudes. Nous dînons parfaitement et finement[40]. » Le dîner est lancé. Il va réunir d'illustres personnages (des écrivains, des critiques, ou encore des médecins) deux fois par mois (les samedis, puis les lundis à partir d'avril 1863). Citons notamment Gustave Flaubert, Paul de Saint-Victor, Ernest Renan, Gustave Claudin, Ivan Tourgueniev, Théophile Gautier, Auguste Nefftzer, Edmond Scherer, Hippolyte Taine, et évidemment George Sand[41]. Outre le repas, le dîner est un moment de conversation et de parole libre. Pour les Goncourt, « Magny aura été, en dépit de quelques *empêcheurs*, un des derniers cénacles de la vraie liberté de penser et de parler », le dîner est la réunion « des esprits les plus libres de la France ! »[42]. Entre 1862 et 1869, les références à Magny sont régulières dans leur *Journal*[43], ce qui montre l'importance qu'ils accordent à ce dîner littéraire. On y mange « toujours à 6 heures précises » et les convives se séparent entre 22 h 30 et minuit, souligne Flaubert dans sa *Correspondance*[44]. La disparition des fondateurs et l'exiguïté des lieux font déménager le « dîner Magny » chez Paul Brébant, le beau-frère de Magny. Mais l'atmosphère y est différente et le dîner devient politique, au grand regret d'Edmond de Goncourt qui écrit le mardi 18 décembre 1877 : « Dans ce dîner de l'ancien Magny, aujourd'hui tout plein de ministres et de victorieux de l'heure présente, en la grosse joie et l'exubérance de leur triomphe politique, je me sens un vaincu, l'homme d'une France qui est morte à tout jamais[45]. » La nostalgie du repas qui se déroulait chez Magny est bien là, mais le dîner vit

malgré tout toujours dans les écrits de ceux qui y participèrent, et la cuisine de Magny, dans des guides, des mémoires et des menus de l'époque.

Les « us et coutumes de la civilité gourmande »

Les dîners sont donc légion mais notons que bien recevoir est tout un art. Grimod de la Reynière consacre la troisième partie de son *Manuel des amphitryons* (1808) aux « éléments de politesse gourmande », donnant un ensemble de principes en dix chapitres pour faciliter « la pratique du grand art de savoir vivre »[46]. Cela va des invitations, de la réception des convives et de leur placement à table au service et à la dégustation des vins, au savoir-vivre et aux propos que l'on peut tenir pendant le repas. N'oublions pas les visites nutritives – également appelées *visites de digestion* – qui consistent, pour le convive, à aller rendre hommage à l'amphitryon, « dix jours au plus, ou cinq jours au moins », après la tenue du dîner, pour le remercier de lui avoir fait passer une journée agréable et de lui avoir offert un « excellent dîner ». Car « ce n'est pas le tout de manger chez les gens, écrit Grimod de la Reynière, il faut encore les visiter, et leur prouver que ce n'est pas leur cuisinier seul qui nous attire chez eux, quoiqu'à parler sans fard la table soit maintenant à Paris le premier lien de toute Société ». Il explique dans une note que cette vérité s'est imposée depuis la Révolution et que, avant, des maisons (comme celles de Mme du Deffand, de Mlle de Lespinasse, ou encore de M. d'Alembert) recevaient à jour nommé « la meilleure compagnie de Paris », sans donner de repas, mais que cela n'est désormais plus possible. Pour résumer, « point de cuisinier, point d'ami » ; celui qui ne donne pas à manger peut n'avoir personne chez lui de l'année, « eût-il tout l'esprit de Voltaire et toute l'amabilité de Beaumarchais ». C'est dire l'importance gastronomique de Paris dans la sociabilité de la belle société !

Et puis il y a les « devoirs respectifs des convives et des amphitryons » et leurs principales obligations. Le bon maître de maison doit avoir huit qualités : « De la fortune, du goût, le sentiment inné de la bonne chère, du

penchant à la munificence, l'amour de l'ordre, de la grâce dans les manières, de l'aménité dans le cœur et de l'agrément dans l'esprit. » Mais cela ne veut pas dire pour autant qu'« il suffit d'être riche, d'avoir un cuisinier habile, et de tenir table ouverte, pour mériter le nom d'Amphitryon ». Grimod de la Reynière fait ici référence aux nouveaux riches issus de la Révolution française qui n'auraient pas l'éducation requise pour devenir un bon hôte (celui qui reçoit). Ce dernier doit pourvoir à l'excellence du dîner ; veiller à ce que le service s'exécute « avec promptitude, élégance et facilité » ; s'occuper de ses hôtes (ses invités), durant le repas, afin que « chacun en sortant puisse croire qu'il a été l'unique, ou du moins le principal objet des attentions de l'Amphitryon » ; fournir les sujets de la conversation pour que les invités puissent y prendre part et briller, sans qu'elle devienne « dangereuse sous le rapport politique, ou amère sous celui des personnalités » ; enfin faire en sorte que chaque convive ait « une égale distribution de tous les mets, ou tout au moins des meilleurs ».

L'invité a lui aussi des devoirs à respecter à l'égard de celui qui le reçoit : il doit répondre dans les vingt-quatre heures « par écrit et franc de port » à l'invitation qui lui a été adressée ; s'habiller proprement ; être à l'heure le jour dit, car un dîner ne peut « impunément supporter du retard » ; louer avec délicatesse « sa bonne chère, ses vins, ses meubles et son esprit », sans pour autant être « bas et rampant », ce qui serait mal perçu.

Ce code gourmand crée un lien nécessaire entre les convives et l'amphitryon, pour le bon déroulement du dîner : « Les uns et les autres ont un intérêt réel à se ménager respectivement, et à bien vivre ensemble. » Mais Grimod de la Reynière constate que « les convives aimables et vraiment gourmands » sont rares, même à Paris, c'est pourquoi il y a « plus de dîners que de dîneurs ». Il conclut son ouvrage en rendant hommage à un parfait amphitryon parisien, dont il ne donne pas le nom, et qui pourra servir d'exemple à tous ceux qui désireront suivre son modèle :

> Tout ce que les manières ont de plus noble, les attentions de plus délicat, les grâces de plus aimable, cet Amphitryon le fait sans cesse admirer en lui. Son aménité tempère l'éclat de son rang ; son esprit rapproche toutes les distances ; et son profond usage du monde met chacun à sa place, sans mécontenter personne. La manière dont il fait les honneurs de la table la mieux servie qu'il y ait en Europe, prouve la profonde connaissance qu'il a des hommes ; et celle dont elle est couverte atteste le goût le plus délicat et le plus exercé dans toutes les parties de la bonne chère. L'empressement avec lequel ses moindres ordres sont exécutés, la régularité, l'harmonie, la promptitude du service démontrent qu'il n'est rien de tel pour se faire obéir que de savoir se faire aimer. Tous ses serviteurs voient en lui un père, tous les gens de bien un ami, tous les vrais Gourmands un modèle. Heureux celui qui peut s'asseoir à la table de ce grand maître dans l'art de bien faire, de bien parler et de bien vivre ! L'Amphitryon, le simple convive, l'Homme de Lettres, l'homme du monde, l'artiste, le savant, l'homme aimable, tous y trouveront également à profiter ; tous y recevront des leçons utiles ; et d'honorables exemples : chacun enfin le quittera avec ces sentiments de gratitude, d'amour, de respect et d'admiration, qu'il est aussi rare de mériter que glorieux de faire naître[47].

Cette civilité de la table se diffuse progressivement dans la société parisienne puis dans l'ensemble du pays. Dans la quatrième édition de son *Code gourmand, manuel de gastronomie* (1829), Horace Raisson n'hésite pas à écrire que son ouvrage « va devenir le complément de toute éducation libérale. L'adolescent et le vieillard, le luxe et la simplicité, y puiseront ces enseignements utiles », d'autant plus que « le charme du sujet assure les rapides progrès de toutes les classes de lecteurs »[48]. Voici quelques principes à suivre : lorsqu'une « pièce notable » est prévue à un dîner, celle-ci doit être indiquée sur l'invitation, par exemple, « il y aura une carpe du Rhin ». Le couvert doit être totalement dressé avant l'arrivée du premier convive, et les différents verres à vins placés sur la table. « À chaque mets nouveau », les fourchettes seront renouvelées, mais les « petits ménages » pourront s'en abstenir, sauf après un plat de poisson. Des couverts de rechange attendront sur un buffet non loin de la table, et la salle à manger devra être bien chauffée et bien éclairée. Pour Raisson, un grand dîner se compose de quatre services : le premier est formé de relevés et d'entrées ; le second, de rôtis « escortés des salades et de quelques légumes complémentaires » ; le troisième, d'entremets disposés « autour de quelque pièce froide et imposante » ; le quatrième, du

dessert qui réjouira les « jolies femmes » et les « friands ». À part les compotes, les confitures et les fromages glacés qui se servent avec une cuiller vermeille, les autres desserts le sont à la main. Jusqu'au troisième service, les hors-d'œuvre restent sur la table faisant office de dormant. Les vins « ordinaires » et « semi fins » sont à la disposition des convives, alors que les vins fins dépendent de l'amphitryon qui les sert lui-même à quelques invités proches de lui, avant de les faire circuler. Quant au « coup du milieu », proposé entre chaque service, il consiste en un verre de madère, de rhum ou de punch glacé au kirsch[49]. Telles sont les recommandations du *Code gourmand* à la fin des années 1820.

***

Par la transmission familiale et professionnelle, par les almanachs, les livres de cuisine, les traités de savoir-vivre, et autres manuels de civilité, les règles de table et de bienséance imprègnent la société du XIX^e^ siècle tout en s'adaptant à ses évolutions. Elles doivent être les mêmes pour tous, et sont « indispensables à l'harmonie et à la paix sociale[50] » avec les autres formes de politesse. Elles codifient la table parisienne qui devient le modèle à suivre dans toutes les couches sociales. Pour la baronne Staffe (pseudonyme de Blanche Soyer), dans ses *Usages du monde. Règles du savoir-vivre dans la société moderne* (1891), « le chic ou le bel-air est un don de terroir […]. Voilà pourquoi Paris est, moralement, le pôle magnétique du monde[51] ». Avec le XIX^e^ siècle, la capitale devient donc la ville des dîners. Ils rythment la vie des gastronomes, des littéraires, des artistes, des personnalités, et des diverses sociétés et associations de la cité. Dès lors, c'est tout un art que de dîner à Paris. Pour Alexandre Dumas, « il ne suffit pas […] de manger, il faut parler avec une gaieté discrète et sereine. La conversation doit étinceler avec les rubis des vins d'entremets, elle doit prendre une suavité délicieuse avec les sucreries du dessert et acquérir une vraie profondeur au café[52] ».

12
L’école de Paris

> « On devient gourmand, mais on naît gourmet, et je ne serai contredit par personne, je pense, en affirmant qu’il n’y a de gourmets véritables qu’à Paris, parce qu’à Paris seulement se trouvent les Laguipierre, les Lasnes, les Boucher, les Robert, les Carême et les Vidalein ; si à Paris se trouvent les Cambacérès, les Grimod de la Reynière, les Berchoux, les Brillat-Savarin, les marquis de Cussy et les Véron. Ce sont les gastronomes émérites qui font les excellents cuisiniers, – et les uns et les autres sont rares. »
>
> Alfred Delvau, *Les Plaisirs de Paris*, 1867.

En publiant *Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne* (1815) et *Le Cuisinier parisien, ou l’Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (1828[1]), Antonin Carême fait de Paris l’épicentre de l’art culinaire français, et de la cuisine parisienne le modèle de toutes les cuisines. S’adressant avant tout aux professionnels de bouche, il n’oublie cependant pas les femmes désireuses de bien cuisiner, notamment les « dames parisiennes » qui, il l’espère, seront reconnues dans les cours européennes « comme des modèles à jamais inimitables dans le grand art des délices de la table[2] ». « Paris est la haute école de l’art culinaire[3] », écrit Karl Baedeker dans son guide consacré à la capitale et à ses environs (1878). C’est la ville où s’invente la grande cuisine française[4] qui

longtemps se confond avec la cuisine parisienne : « Ce qu'on appelle cuisine française, remarque un observateur hongrois, c'est la cuisine parisienne, ainsi que celle de quelques grandes villes qui copient Paris[5]. » Pour les étrangers, la capitale de la France est incontestablement le lieu des connaissances gastronomiques. Elle est même « le centre culinaire du monde », souligne le lieutenant-colonel Nathaniel Newnham-Davis dans *The Gourmet's Guide to Europe* (1903). Pour lui, « tous les grands missionnaires de la bonne cuisine en sont issus, et sa cuisine a été, est, et sera toujours l'expression suprême de l'un des plus grands arts du monde[6] ». Une dizaine d'années auparavant, au moment de l'Exposition universelle de 1889, le shah de Perse n'hésita pas à venir accompagné d'un cuisinier pour le laisser se former pendant un an « à la meilleure école gastronomique », le plaçant chez Paillard, restaurant de la Chaussée-d'Antin, « en qualité d'élève auprès du chef »[7].

C'est dire l'aura culinaire de Paris, qui s'étend progressivement aux autres capitales et aux grandes villes étrangères. En effet, dès les années 1830, la haute cuisine parisienne et française est servie dans les restaurants des clubs londoniens, et, à la fin du XIX^e^ siècle, l'on compte 5 000 chefs français en Grande-Bretagne, travaillant dans les cuisines royales, les maisons aristocratiques, les clubs, les restaurants, les hôtels, ou encore les ambassades[8]. Les célèbres restaurants parisiens font référence. En 1856, le préhistorien et géologue Jacques Boucher de Perthes mange chez « le Véry de Varsovie » : « On est très bien servi chez ce Véry polonais, dont les prix sont à peu près ceux de Paris. » Le garçon qui le sert a lui-même « fait ses premières armes au Palais-Royal »[9] qui, longtemps, rassemble les meilleurs restaurants de la capitale française.

À Bruxelles, les cuisiniers et les restaurateurs français sont en nombre. Le guide Baedeker de 1878 compare les établissements de luxe à des restaurants élégants, « dans le genre des restaurants de Paris à la carte ; tout y est bon, mais naturellement cher[10] ». Dans la capitale belge, des noms rappellent ceux des établissements parisiens : « Grand restaurant des Provençaux », rue

Royale ; « au Rocher de Cancale », rue Fossé-aux-loups ; ou encore le « Café Riche », rue de l'Écuyer. On retrouve le même commentaire dans l'édition de 1885, et celle de 1910 explique que « les grands restaurants de Bruxelles et des bains de mer ont une excellente cuisine française et débitent de bons vins de Bordeaux et de Bourgogne[11] ». Paris est la norme, et c'est un grand hommage pour les restaurateurs de Bruxelles que d'être comparés à ceux de la capitale française[12].

À Istanbul, on apprécie aussi le goût parisien, particulièrement dans les quartiers de Péra et de Galata[13]. L'indicateur constantinopolitain de 1868 donne ainsi une liste d'une quinzaine de cafés dont les noms rappellent ceux de Paris : cafés de la Belle Vue, de France, du Luxembourg, du Croissant, de l'Univers ou bien de la Concorde. On peut également y trouver les restaurants de Paris, de la Concorde, du Luxembourg, et bien d'autres établissements au nom évocateur[14]. L'un des plus fameux restaurants de la ville est le Splendide qui, par la suite, se nomme Tokatlıyan. Tenu par un Arménien dans les années 1890[15], « on pouvait y goûter la vraie cuisine française » et la qualité du service « était au niveau d'un bon restaurant de Paris »[16]. Dans la seconde partie du XIX^{e} siècle, la boutique du Français Vallaury est une pâtisserie renommée du quartier de Péra. Elle propose des confiseries, des liqueurs, des bonbons, des dragées, des vins importés, des conserves alimentaires, et des chocolats dans des boîtes venant de Paris. Elle fournit le Palais ottoman, les bals, les soirées et les banquets. La maison Lebon – qui se nomme « cafétéria, pâtisserie, glacier et restaurant » – est aussi un établissement connu. Et bien d'autres commerces pourraient être cités, tant le savoir-faire à la française est alors apprécié des gourmets d'Istanbul.

Au-delà de ce succès international, l'appellation « à la parisienne », la presse gastronomique, les boutiques de bouche et l'émulation des pâtissiers de la capitale sont autant d'atouts qui permettent d'étoffer le rayonnement gastronomique de Paris.

À la parisienne

Dans les livres de cuisine du XIX^e^ siècle, l'appellation « à la parisienne » s'affirme en même temps que s'impose l'usage des noms de plats[17]. Elle nous donne une idée de la cuisine gastronomique qui s'élabore dans les grandes maisons et les restaurants huppés de la capitale, et nous permet d'approcher une cuisine plus simple – celle qui se prépare dans les familles bourgeoises et les petits ménages. Dans les ouvrages des grands chefs, les plats dits « à la parisienne » sont généralement complexes et ne paraissent pas présenter de caractéristiques particulières ou employer des ingrédients spécifiques, à la différence, par exemple, des plats « à la provençale ».

On peut toutefois remarquer que la truffe est souvent présente dans les recettes d'Antonin Carême. La « chartreuse à la parisienne en surprise » est ainsi faite de « belles truffes bien rondes », de vin de Champagne, de queues d'écrevisses, de « filets mignons de poulet », de farce à quenelle de volaille, de « blanquette de volaille de ris de veau, ou d'agneau, ou bien d'une escalope de filet de gibier, ou d'un ragoût à la financière, ou à la Toulouse »[18]. Sous cette appellation, le pain de gibier et la galantine de faisans sont garnis de hâtelets (petites broches décoratives) de truffes et de crêtes de coq. La noix de veau est piquée avant sa cuisson de jambon et de truffe, et le pain de foie gras est préparé avec des truffes[19]. Le turbot et le cabillaud sont servis avec une sauce à la parisienne, qui est l'une « des plus savoureuses de la cuisine du jour », écrit Antonin Carême, et « véritablement une essence de truffes ». On la prévoit pour les « entrées de broche » (volailles, faisans, perdreaux, gélinottes, bécasses), et elle se prépare avec du bouillon de poulet, du vin de Champagne, des truffes, et du beurre. Pour les poissons, elle se fait sans bouillon de poulet[20]. L'on sert l'anguille de Seine et le maquereau avec un « ragoût de matelote à la parisienne », composé de petites quenelles de brochet au beurre d'écrevisses, de laitances de carpes, de champignons, d'huîtres et de queues d'écrevisses, et d'une sauce au vin de Champagne. Signalons encore les petits pois[21] et le flan à la parisienne.

Notons toutefois que ce dernier ressemble bien peu à celui que l'on trouve aujourd'hui dans les pâtisseries, puisque dans la recette de Carême il est une superposition de couches de riz au lait et de quartiers de pommes sués au beurre avec du sucre et de la marmelade[22]. Ces recettes – que nous ne pouvons toutes citer ici – témoignent évidemment d'une cuisine sophistiquée, très élaborée, avant tout élitiste, et digne d'une capitale comme Paris.

L'appellation apparaît également sur les menus et les cartes des restaurants. Des recettes surprennent, comme la bouillabaisse à la parisienne, qui se prépare avec du brochet, du « merlan aigrefin », du turbot, de la sole, du grondin, de la lotte, de la carpe, de la tanche, de la perche, du homard et des écrevisses, selon Urbain Dubois et Émile Bernard dans *La Cuisine classique (*1856). Signe d'un certain succès, cette bouillabaisse est également proposée par Auguste Escoffier et ses collaborateurs dans *Le Guide culinaire* (1903), par Théophile Gringoire et Louis Saulnier dans *Le Répertoire de la cuisine* (1914), ou encore dans le *Larousse gastronomique* de 1938. La salade à la parisienne – ou salade parisienne – est pareillement citée dans les recueils de cuisine ; elle se compose généralement d'une macédoine de légumes « additionnée d'un salpicon de langouste et de truffe et assaisonnée de mayonnaise[23] », mais elle diffère selon les auteurs et le public concerné : celle d'Urbain Dubois, dans la *Cuisine de tous les pays* (1872), n'a ainsi ni langouste, ni truffe, mais une purée d'anchois et des dés de thon mariné[24].

D'une façon générale, l'appellation recouvre plusieurs manières de préparer. Les plats froids sont « décorés et lustrés à la gelée et servis avec une sauce mayonnaise », particulièrement les poissons et les crustacés, comme le saumon et la langouste à la parisienne dans lesquels entrent de la macédoine de légumes[25]. Celle que Gustave Caillebotte peint vers 1880-1882 est une œuvre des plus gastronomiques et témoigne de l'importance de ce mets dans la tradition culinaire française[26]. Pour les pièces de boucherie et de volaille, la garniture « à la parisienne » comporte des « légumes printaniers et des pommes de terre nouvelles[27] ». Mais elle peut aussi se composer de laitues

braisées entourées de pommes parisiennes ou de fonds d'artichauts garnis d'une julienne de langue, de champignons et de truffes, accompagnés de pommes parisiennes[28]. Ces dernières sont formées avec une cuiller ronde spécifique, blanchies, puis dorées au beurre. Pour la confection des œufs cocottes parisienne, l'intérieur du plat est enduit d'une farce de volaille, d'un salpicon[29] de langue, de champignons et de truffes ; puis servi avec un « cordon de sauce demi-glace » après cuisson de l'œuf[30].

Dans les ouvrages de recettes familiales, l'appellation se résume à quelques préparations et présente une cuisine bien différente de celle des grands chefs. Dans *La Nouvelle Cuisinière bourgeoise* (1816), le rognon de bœuf à la parisienne est ainsi apprêté avec du beurre, du persil, de la ciboule, de l'ail et un filet de vinaigre, ou bien servi à la sauce piquante ou à l'échalote. Dans *La Bonne Ménagère* (1816), les pommes de terre à la parisienne sont cuites à l'eau salée, transformées en une pâte avec du beurre et des œufs, divisées en petits tas « de la grosseur d'une noix », puis frits[31]. Mais dans *La Cuisinière de la campagne et de la ville* (1858) et dans *La Cuisinière des ménages* (1863), elles sont mitonnées à petit feu dans du beurre (ou dans une autre graisse) avec des oignons, un bouquet garni et un peu d'eau ou de bouillon[32]. C'est un ragoût de légumes facile à préparer, faisant probablement partie de la cuisine quotidienne, et que l'on devait trouver sur nombre de tables de la capitale. C'est également le cas du potage à la parisienne qui, selon les ouvrages, se prépare avec des poireaux passés au beurre et des pommes de terre, ou avec de l'oseille, de la laitue, du cerfeuil, des croûtes de pain, des jaunes d'œuf et du beurre[33]. Pour la soupe à l'oignon à la parisienne, les oignons sont compotés avec du beurre et une pincée de sucre, mouillés au « consommé chaud », ou au simple bouillon, auquel est ajouté un bouquet garni. La cuisson dure une huitaine de minutes. Le tout est ensuite versé sur de minces tranches de pain grillées poivrées et rangées par couche dans la soupière[34]. Il y a aussi des préparations à base de restes, comme le bœuf bouilli parisien, présenté dans un ouvrage de 1900, édité pour

les « magasins du Bon Marché ». Des tranches de bœuf sont ajoutées dans une sauce faite avec du beurre manié à la farine, des végétaux hachés (persil, échalote, ciboule, fines herbes, pimprenelle, estragon, cresson, mâche, cerfeuil), du bouillon et du jus de citron[35].

Les recettes dites « à la parisienne » ne résument bien sûr pas à elles seules toute la cuisine qui s'élabore dans la capitale, mais on perçoit au travers de ceux et de celles qui les créèrent la volonté de donner à Paris une identité culinaire. Nous pourrions d'ailleurs parler d'une double identité, avec d'un côté la cuisine des grands chefs, des illustres restaurants et des tables renommées – qui touche plutôt un public élitiste et international ; et de l'autre une cuisine familiale, populaire, voire de la petite bourgeoisie, qui reflète des pratiques du quotidien.

La ville des revues gastronomiques

Dans la continuité des écrits de Grimod de la Reynière et de Brillat-Savarin – qui restent des références – la presse gastronomique se développe à Paris[36]. Ainsi, tout au long du XIX^{e} siècle paraissent des revues spécialisées, dont certaines n'auront qu'une vie éphémère. Nous ne pourrons toutes les présenter ici[37], mais elles témoignent du bouillonnement culinaire et gastronomique de la capitale. Par exemple, *Le Gastronome, journal universel du goût* naît le 14 mars 1830 et paraît les jeudis et les dimanches jusqu'au 18 août 1831. Il est écrit par « une société d'hommes de bouche et d'hommes de lettres » pour qui la gastronomie est au premier rang des « jouissances sensuelles et spirituelles ». Paul Lacroix, le directeur de la publication, sera plus tard conservateur de la Bibliothèque de l'Arsenal (1855-1884)[38], ce qui n'est pas anodin vu les ouvrages culinaires et gastronomiques dans les collections de la bibliothèque[39]. L'aphorisme de Brillat-Savarin – « les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger » – est la devise du journal. Elle est illustrée au-dessus du titre de la publication par un cochon prenant sa nourriture au sol, un homme mangeant debout en

extérieur, et un autre élégamment habillé dégustant à une table couverte d'une nappe[40]. À la lecture de la publication, les lecteurs trouvent une chanson de table, des menus, des « comptes rendus des fêtes champêtres des environs de Paris », des « chroniques secrètes de la salle à manger » des grands personnages, les mercuriales des halles et des marchés, des recettes « aux bonnes ménagères […] pour la conservation des viandes, fruits et légumes ». Comme un *vade-mecum*, le journal indique aux gourmets « les meilleurs restaurateurs, limonadiers, marchands de vins et de comestibles », publie des annonces qui tiendront lieu de « bureau de placement aux maîtres d'hôtel, cuisiniers, aides, garçons et domestiques »[41]. La publication se veut à la fois utile et agréable, et le succès est au rendez-vous – mais « la révolution de Juillet tua le pauvre *Gastronome* », écrit trente ans plus tard Paul Lacroix[42].

Le 6 octobre 1839, paraît *La Gastronomie, revue de l'art culinaire ancien et moderne*. Elle est rédigée par « une société de gens de lettres et de gastronomes formés à l'école de Grimod de la Reynière et de Brillat-Savarin », et prend le titre *Dimanche : la gastronomie* à la fin de 1840[43]. « Dans ces derniers temps, le luxe de la table a fait de remarquables progrès, et le goût de la bonne chère est devenu général », écrivent les rédacteurs, s'inspirant des propos de Grimod de la Reynière. « Chaque jour voit ouvrir de nouveaux temples consacrés à Comus », la facilité et la rapidité des communications ayant multiplié « les rapports gastronomiques entre Paris et nos riches provinces ». La revue entend combler une lacune dans un contexte où pas un journal ne « s'occupe spécialement de l'art culinaire et de toutes les industries qui s'y rattachent »[44]. C'est un argument qui est régulièrement utilisé pour justifier la naissance d'un journal ou d'une revue. Ainsi, dans les années 1840-1850 paraissent, entre autres publications, *La Table, journal culinaire* (1844-1845) ; le *Journal des gourmands, moniteur de la table, à l'usage des gens du monde, des praticiens, et des véritables gastronomes* (1847-1848) ; *Le Gourmet, journal des intérêts gastronomiques* (1858) de

l'écrivain-gastronome Charles Monselet. Quelques années plus tard, c'est *La Salle à manger, chronique de la table* (1er juin 1864) du baron Léon Brisse (journaliste gastronomique) qui voit le jour. La revue a pour mission « de faciliter aux dames la bonne direction d'une maison », de rester élégante, de recevoir mieux et plus souvent, tout en sachant conduire un ménage. Elle tend aussi à l'informer du prix des aliments, de leur évolution, de la qualité des produits, « des primeurs et autres denrées mises en vente dans les maisons spéciales ou aux Halles centrales », de proposer des menus, des recettes culinaires, des « articles périodiques sur les vignobles de France et de l'étranger », ou encore des façons de décorer les salles à manger[45]. Elle paraît trois fois par mois jusqu'en septembre 1866. Léon Brisse en édite une nouvelle l'année suivante – « éclose des cendres du dernier numéro de *La Salle à manger*[46] » – et la nomme *Le Baron Brisse*. Mais elle ne dure que quelques mois[47].

Toutes ces publications montrent l'intérêt constant que l'on porte à la littérature gourmande, à la cuisine et à la gastronomie, et en même temps leur difficulté à se maintenir. Plus tard, les années 1880 semblent encore plus propices aux revues culinaires, dont nombre d'entre elles concernent les corps professionnels, par exemple : *Le Bon Bock, écho des brasseries françaises* (1885) ; *Bulletin des conserves alimentaires. Organe spécial de l'industrie et du commerce d'alimentation* (1885) ; *Le Journal des limonadiers et restaurateurs* (1887) ; *L'Alimentation. Journal hebdomadaire, commercial et littéraire. Organe spécial des négociants des Halles centrales de Paris* (1888), etc. Dans *La Vie à table à la fin du XIXe siècle*, Chatillon-Plessis remarque cette évolution, même si plusieurs de ces journaux ou revues n'existent plus en 1894 au moment où il publie son ouvrage :

> Depuis 1885, on a vu tour à tour paraître l'*Académie culinaire*, organe défunt d'une « Académie de cuisine » pleine de solennelles intentions, peut-être, mais dont la majesté fait quelque peu sourire, et le *Progrès des cuisiniers*, journal du syndicat ouvrier, la *Cuisine française* et le *Journal des Pâtissiers*, le *Journal des Limonadiers*, organe du syndicat patronal des

limonadiers et restaurateurs, la *Boulangerie*, la *Charcuterie* et le *Pot-au-feu*, etc., la spécialisation à outrance, dans cette époque vouée à la spécialité[48].

L'Art culinaire, recueil périodique de cuisine française et étrangère, l'organe officiel de la société des cuisiniers, paraît le 16 mai 1883. L'objectif annoncé est de « faire un recueil exact et complet des recettes de cuisine en les résumant d'une façon intelligente pour en rendre l'application facile » ; d'éviter les « recettes ruineuses que publient certains traités en les décorant de noms pompeux » ; et de faire en sorte que la revue devienne en quelques années « une véritable encyclopédie de l'art culinaire »[49]. Mais elle dut changer de nom pour devenir *La Revue culinaire* car, quelques mois auparavant, la « société des cuisiniers français » avait déjà pris *L'Art culinaire* comme titre de son bimensuel[50]. Ce dernier rencontre le succès : fondé en janvier 1883[51], il paraît jusqu'en 1953. Les articles sont rédigés et signés par des praticiens, à l'exemple de Thomas Génin, Urbain Dubois, Philéas Gilbert, Auguste Escoffier, et bien d'autres cuisiniers et professionnels de bouche. Le but de la revue est le « progrès de l'art culinaire » :

> Ce n'est pas que l'on veuille ici révolutionner le monde des fourneaux : ce que l'on veut, ce que nous voulons, nous, cuisiniers de Paris, aidés de nos collègues et amis du monde entier, c'est apporter le tribut de nos expériences, de nos travaux et de nos efforts d'invention au public et lui dire : voilà ce que notre époque, ce que nos goûts modernes nous ont commandé de vous soumettre ; Essayez et jugez.

L'autre objectif est la fondation d'une « école professionnelle pratique de cuisine[52] ». Elle promeut les expositions culinaires organisées dès 1883 par la « société des cuisiniers français ». Ces manifestations, qui rencontrent le succès dans la capitale, deviennent un modèle pour celles qui se déroulent dans toute la France les années suivantes[53]. La revue se veut donc à la pointe de l'innovation culinaire et professionnelle, à un moment où la cuisine française est en pleine mutation. Paris est au cœur de ce processus – à la fois

ouvert sur le monde et le lieu de convergence des passions culinaires et gastronomiques.

La nouvelle élégance des boutiques de bouche

Les commerces de bouche apportent également une nouvelle touche à la capitale[54]. « Lorsqu'on compare les boutiques de pâtissier d'il y a trente ans avec celles d'aujourd'hui, on croit qu'un siècle s'est écoulé dans cet intervalle », écrit Grimod de la Reynière dans son *Almanach des gourmands* de 1808. Les anciens commerces avaient un « four noir » à l'intérieur et de « très gros vases informes, d'un étain commun et sale ». Les pâtés étaient présentés sur des devantures ouvertes à tout vent et des marmitons travaillaient sur « une longue table » en présence du public. Les nouvelles boutiques ont un aspect bien différent : désormais, elles sont vitrées « en verre de Bohême », apprêtées comme un café chic, avec des comptoirs en marbre, des glaces, des « peintures arabesques », et d'« élégants quinquets[55] ». Les pâtissiers ne travaillent plus à la vue du public. Les pièces montées exposées sont « des plus délicates » et « des plus apparentes », les pâtés et les brioches disposés sous verre.

Le luxe des étalages et de la présentation des mets touche aussi les autres professions de bouche ; les charcutiers proposent ainsi « des pyramides de saucisses, de boudins, et d'andouilles tout-à-fait appétissantes ; sans compter des chapelets de cervelas, de toutes grosseurs », souligne encore Grimod de la Reynière. Les restaurateurs (ou rôtisseurs) présentent à leurs devantures « des filets de bœuf, des lièvres, des perdreaux, tous piqués et prêts à être embrochés »[56].

Dans l'ensemble, les boutiques parisiennes sont de plus en plus attrayantes et les décors les rendent élégantes. En témoignent les gravures de la *Collection des maisons de commerce de Paris et des intérieurs les mieux décorés* (1806-1827) attribuées à Jean-Marie Mixelle. On y voit notamment des boutiques de limonadiers, de cafés, de restaurateurs, de traiteurs et de

bouchers, tels le Rocher de Cancale, rue Montorgueil, le café Turc, boulevard du Temple[57], la boucherie Danlos, rue du faubourg Saint-Denis, ou encore le traiteur Martin, rue Saint-Jacques-de-la-boucherie[58]. Dans son *Petit dictionnaire critique et anecdotique des enseignes de Paris* (1826), Honoré de Balzac évoque la crèmerie de M. Benech, rue Duphot, dont la façade est décorée d'« un tableau divisé en quatre cadres : dans les deux supérieurs on aperçoit deux pâtres faisant rentrer à l'étable deux ânesses ; les deux inférieurs représentent deux bergères poussant en un logis semblable deux chèvres qui […] paraissent avoir bondi dans la prairie[59] » (la scène se passant à la Chaussée-d'Antin). L'enseigne pendante qui caractérise longtemps la boutique (dès le Moyen Âge), puis le tableau d'enseigne, sur lequel on peint des motifs en lien avec les marchandises du commerce, laissent progressivement place aux devantures décorées[60].

Dans une ville où la gastronomie est prépondérante, l'embellissement des boutiques de bouche donne un air de civilité gourmande à Paris. Les charcutiers, les pâtissiers et les boulangers, « se distinguent entre toutes les autres professions par le choix et la beauté des attributs et décors de tous genres qui ornent leurs boutiques », écrit le *Journal des peintres en décor* (1835), au sujet « des plus belles boutiques de la capitale ». La plupart sont exécutés « en or sur verre, ou en peinture sur toile, que l'on place ensuite sous des glaces pour leur faire produire le plus d'effet possible ». Par exemple, la boutique d'un pâtissier, située au 49, boulevard du Temple, est décorée d'arabesques en couleurs, tout est fleurs et feuillage, jusqu'aux lettres du tableau d'enseigne. « Les vitraux forment divers compartiments qui sont séparés les uns des autres par des filets argentés, par derrière les vitres peintes de différentes couleurs[61]. » L'art décoratif des boutiques se met donc au service des arts de la bouche. Cela atteint un très large public, de la clientèle au promeneur, en passant par les étrangers et les touristes, pour qui Paris est la ville où le goût règne aussi sur les devantures, les murs et les plafonds des boulangeries, pâtisseries ou bien charcuteries. Tout un ensemble d'artisans

s’activent à l’ornementation des commerces : les peintres qui décorent les panneaux et les stores, les graveurs sur glace et les miroitiers, ou encore les faïenciers ; tous donnent « aux boutiques le meilleur de leur art[62] ». Pour Émile Zola la charcuterie de la rue Rambuteau est « une joie pour le regard » :

> L’enseigne, où le nom de Quenu-Gradelle luisait en grosses lettres d’or, dans un encadrement de branches et de feuilles, dessiné sur un fond tendre, était faite d’une peinture recouverte d’une glace. Les deux panneaux latéraux de la devanture, également peints et sous verre, représentaient de petits Amours joufflus, jouant au milieu de hures, de côtelettes de porc, de guirlandes de saucisses ; et ces natures mortes, ornées d’enroulements et de rosaces, avaient une telle tendresse d’aquarelle, que les viandes crues y prenaient des tons roses de confitures. Puis, dans ce cadre aimable, l’étalage montait. Il était posé sur un lit de fines rognures de papier bleu ; par endroits, des feuilles de fougère, délicatement rangées, changeaient certaines assiettes en bouquets entourés de verdure. C’était un monde de bonnes choses, de choses fondantes, de choses grasses[63].

Les larges vitrines donnent une importance nouvelle à l’étalage et à la présentation des mets, et attirent le regard du consommateur avant qu’il ne pénètre dans la boutique. La gourmandise est à la portée de la rue. Cadine, l’une des héroïnes du *Ventre de Paris*, a « une vive tendresse » pour la boulangerie Taboureau, rue Turbigo, la plus belle du quartier. Elle a une vitrine réservée à la pâtisserie. On peut y voir des gâteaux aux amandes, des saint-honorés, des savarins, des flans, des tartes aux fruits, des « assiettes de babas, d’éclairs, de choux à la crème », mais également des « bocaux pleins de gâteaux secs, de macarons et de madeleines ». La boulangerie est « très claire, avec ses larges glaces, ses marbres, ses dorures, ses casiers à pans de fer ouvragé » et son autre vitrine consacrée aux pains longs[64].

L’importance gastronomique de la capitale se voit donc aussi dans ces belles boutiques de bouche bien achalandées et qui sont en même temps des lieux de l’urbanité gourmande. « Paris n’est plus comme autrefois, la ville des contrastes, des boutiques sordides à côté des magasins somptueux, lit-on dans le *Journal manuel de peinture.* L’élégance et le raffinement se sont glissés dans les classes industrielles… Le bon goût s’est inspiré du

confortable, et, l'esprit de concurrence aidant, tout s'est miraculeusement modifié pour faire de Paris la capitale des capitales[65]. » Cette évolution tend à une plus grande délicatesse des commerces de bouche, et ainsi nombre d'entre eux deviennent des lieux raffinés qui attirent une clientèle sophistiquée. « Les boulangeries des quartiers riches sont de véritables palais où les plus délicats produits du four sont rangés avec art[66] », nous dit l'*Almanach des métiers pour 1852*. Au sujet des pâtisseries parisiennes, Adolphe Joanne souligne dans son *Paris illustré* (1867) que, l'après-midi, de trois heures à cinq heures, les boutiques les plus renommées sont généralement remplies « de femmes élégantes, d'hommes du monde le plus distingué, qui viennent y manger un gâteau trempé d'un verre de vin de liqueur[67] ». Le tableau de Jean Béraud représentant l'intérieur de *La Pâtisserie Gloppe* (1889) des Champs-Élysées montre bien l'atmosphère d'une boutique à la mode où la bonne société parisienne se délecte de gâteaux. Dans les mêmes années, Gustave Caillebotte représente sur l'une de ses toiles des éclairs au chocolat et au café, des tartes aux fruits, un saint-honoré, et bien d'autres gâteaux disposés sur un marbre[68]. Au-delà du chic parisien, c'est bien la richesse alimentaire et gourmande de la capitale qui apparaît *via* ces boutiques de bouche. Autant que les restaurants et les grands dîners, elles participent à la consécration gastronomique de Paris.

L'émulation des pâtissiers de Paris

Au XIX^e^ siècle, la capitale a ses pâtissiers renommés. En 1803, Grimod de la Reynière évoque M. Rouget, rue Saint-Honoré, qui a joui pendant vingt ans de « la réputation bien méritée d'être le premier pâtissier de Paris ». Il excelle dans les entremets et les petits fours, qui comprennent les tourtes sucrées, les tartelettes, les gâteaux d'amandes, les darioles, « et ces innombrables pâtisseries légères qui suivent tous les caprices de la mode. Ses biscuits sont connus dans toute l'Europe ». Son fils lui succède et maintient la gloire du père : « C'est, sous tous les rapports, la plus forte boutique de Paris,

et, à beaucoup d'égards, incontestablement la meilleure. » On y trouve notamment des « pâtés chauds de palais de bœuf et de filets de merlans roulés aux truffes », des « pâtés froids de veau piqué de jambons, de volaille et de perdrix rouges », des pâtés chauds à la ciboulette, des flans de pommes à l'anglaise, des gâteaux de mille-feuilles, des biscuits à la crème, des biscuits du Palais-Royal, des massepains fourrés, sans oublier les assiettes de petits fours, « dont la nomenclature remplirait un volume »[69]. En 1810, Rouget est toujours le « Montmorency du Four », il porte « au plus haut degré de perfection toutes les parties de cet art difficile », écrit Grimod de la Reynière, qui a consacré aux Rouget de longs passages de son *Almanach*[70].

Mais, au-delà de cette dynastie professionnelle, c'est bien tous les pâtissiers de la capitale qui sont en émulation et qui rivalisent « de zèle, de talent et d'activité ». Cela est dû à la nouvelle attention que le public porte à leur égard et « aux arts alimentaires » en général. On se met à marier « les différentes sortes de viandes et de gibier avec un art inconnu », à varier les garnitures, à raffiner les assaisonnements, à perfectionner les formes, à mieux soigner les cuissons. Les grandes pièces montées sont désormais composées de « matériaux exquis » que l'on peut manger, et « la haute friandise » est « à un point de perfection » qui étonne. On invente une foule de gâteaux, comme les « fanchonnettes », qui sont des tartelettes garnies de crème anglaise et meringuées[71].

En 1815 il y avait 258 « établissements pâtissiers » selon Antonin Carême[72]. Lui-même travaille trois ans chez Bailly, rue Vivienne[73], où il a soin d'exécuter « des pièces montées qui lui étaient commandées[74] ». Vers 1810, il ouvre sa propre boutique au 21, rue Napoléon (future rue de la Paix). Mais elle ne fonctionne que quelques années[75]. Pendant dix ans, il fait des « extraordinaires » en tant que pâtissier dans les grandes maisons de la capitale. Pour lui, la pâtisserie est l'ornement de la haute cuisine. La meilleure se fait avec les beurres d'Isigny et de Gournay, les farines blanches de première qualité, du « beau et bon sucre » et « des épiceries parfaites ».

Sous l'Ancien Régime, dit-il, l'art de la pâtisserie n'appartenait qu'aux pâtissiers des grandes maisons aristocratiques, mais avec la Révolution française, nombre d'entre eux – comme les Avices, les Nivet, les Leclerc, les Laforge, les Larché, les Bailly – s'établissent en ouvrant leur commerce. Ils donnent « du ton et de l'élégance à leurs établissements » et de l'émulation aux autres boutiques de la capitale[76]. Paris est une ville où se créent des nouveautés pâtissières et les guides recommandent les bonnes maisons : l'*Almanach de la table* (1846) propose ainsi pas moins de 48 adresses[77], dont Stohrer, rue Montorgeuil, réputé pour ses babas, et Chiboust, rue Saint-Honoré, qui laisse son nom à la crème qui garnit le saint-honoré (gâteau) – une création parisienne[78]. Jules Gouffé, qui fut l'élève d'Antonin Carême, tient une boutique de 1840 à 1855 au 3, rue du Faubourg-Saint-Honoré – c'est l'une des « bonnes maisons de Paris[79] ». À cette époque, on parle aussi beaucoup des frères Julien (au 27, rue Vivienne, en face de la Bourse). Ce sont eux « qui ont eu les premières idées du perfectionnement de la pâtisserie, et encore de nos jours, c'est la maison modèle », écrit Pierre Lacam[80]. Narcisse Julien témoigne :

> Vers 1844, mes frères fondèrent la pâtisserie Julien frères, place de la Bourse, et mon frère cadet, qui revenait de travailler dans le Midi, y fit des créations qui remuèrent toute la pâtisserie ; il créa le savarin, tout d'abord, ensuite le gâteau des Trois-Frères, parce que nous étions trois frères, appareil tout nouveau à Paris. Ces deux spécialités eurent un énorme succès ; je ne veux citer ici que ces deux-là. À la suite de cela, beaucoup de pâtissiers ont voulu avoir leurs spécialités et beaucoup ont réussi[81].

On évoque les progrès incroyables de la pâtisserie, les maisons qui créent leurs propres gâteaux, les inventions qui font des prodiges. Il y a « l'âge du décor au cornet, l'âge du décor aux fruits, l'âge des crèmes moka et autres, l'âge des crèmes meringues italiennes », ou encore « l'âge des crèmes pralin et l'âge des farcis marrons et noix »[82]. « La pâtisserie est comme la mode », écrit Armand Husson dans *Les Consommations de Paris* (1856) : les produits sont sans cesse perfectionnés ou on en invente chaque jour de nouveaux, la pâte la plus fine est associée aux « crèmes les mieux aromatisées ». Tel

professionnel confectionne une brioche légère et savoureuse, tel autre débite de délicieuses galettes qui attirent la foule, « et que le Parisien dévore en courant à ses affaires », un autre encore est en faveur « pour les petits pâtés, les babas et mille autres frivolités alimentaires »[83]. Dans les années 1873-1875, on compte 352 pâtisseries fines dans la capitale, environ 210 boulangers-pâtissiers (qui vendent notamment des « croissants pour café ») et 176 « pâtisseries darioleurs » (qui proposent des préparations plus communes, telles que petites brioches, babas[84], galettes et gâteaux feuilletés, flans à la crème et aux fruits débités à la portion, fourrés aux pommes, flûtes au beurre, échaudés, croquets, etc.[85]).

Petit à petit, Paris se couvre de pâtisseries : « De nos jours on [en] rencontre une […] tous les cent mètres », constate Chatillon-Plessis en 1894, pour qui « une visite à travers tous les étalages de la pâtisserie parisienne demanderait un volume[86] ». C'est dire l'ampleur du phénomène. Dans *Paris qui consomme* (1893), Émile Goudeau détaille la devanture d'une boutique avec les grands gâteaux en vitrine, « qui peuvent se ramener à trois prototypes » : « 1° les tartes, aux cerises, aux abricots, aux poires, ou à la marmelade de pommes couverte d'un grillage de pâte ; 2° les gâteaux à la crème : le célèbre saint-honoré, à la crème cuite, avec son crénelage de boules glacées ; la religieuse, […] le mont-blanc », fait de purée de marrons et de crème chantilly ; 3° les pâtes génoises, « couvertes d'un glaçage, d'un simple vernis aux goûts variés, moka ou chocolat, etc. […]. Au-dessus, les brioches, les babas, les gâteaux pour soirées, les pâtés, les croûtes de timbale, et les modèles de glace en fer-blanc »[87]. Ce sont les possibilités de la gourmandise parisienne qu'évoque ici l'auteur, sans oublier les petits gâteaux sur le comptoir de marbre blanc à l'intérieur de la boutique. Mais la province n'est pas en reste : une trentaine d'années auparavant, Lacam citait Nantes, Bordeaux et Toulouse, où la pâtisserie y faisait « des progrès ». Toutefois, Paris est le lieu où doit aller tout jeune professionnel « pour devenir vif et avoir de la hardiesse[88] ».

***

C’est bien là l’un des traits importants de la capitale que de créer un dynamisme culinaire et gastronomique qui influence l’ensemble du pays. Les revues gourmandes et de métier, l’élégance des boutiques alimentaires et leur achalandage – notamment décrites par Grimod de la Reynière et Émile Zola –, l’inventivité des pâtissiers parisiens et le succès de leurs gâteaux, le renom des professionnels de bouche, les liens constants entre la ville et les régions, et bien d’autres choses encore, font plus que jamais de Paris l’école de la France à la fin du XIX^{e} siècle.

QUATRIÈME PARTIE

Paris, capitale des gastronomies

Jusqu'au XX^{e} siècle finissant

13
Une capitale de la restauration

> « Fréquentez curieusement tous les établissements culinaires de la capitale, depuis le premier jusqu'au dernier, et vous connaîtrez toutes les façons de penser, toutes les différences d'état, les nuances d'opinion, de fortune, de caractère de la population. C'est l'étude la plus complète à faire du peuple de Paris. »
>
> Victor Bouton, *La Table à Paris*, 1845.

Au cours du XIX^e^ siècle, la ville s'agrandit en absorbant des communes limitrophes (1859-1860) et sa population s'accroît de plus de 1 million d'habitants entre 1872 et 1911 – ils sont 2 888 110 cette année-là[1]. Paris s'est beaucoup transformé et modernisé, avec les travaux haussmanniens, l'arrivée du chemin de fer, l'électrification, et la tenue de cinq expositions universelles de 1855 à 1900, qui attirent des millions de visiteurs. Grâce à elles, tous les onze ans environ, « Paris devient ainsi le point d'étalage pour toutes les richesses de la planète, doublant chaque fois ses records d'affluence[2] ». Avec ces événements, la ville s'impose comme la première destination touristique internationale[3] et se dote d'une hôtellerie luxueuse et moderne – notamment le Grand Hôtel du Louvre (1855), le Grand Hôtel (1862), le Scribe (1863), le Continental (1878), le Terminus Saint-Lazare (1889), le Ritz (1898), l'Élysée-Palace (1899)[4]. Son pouvoir d'attraction et son prestige sont

indéniables. Elle est alors considérée comme la capitale culturelle et intellectuelle de l'Europe, des arts et des sciences, « en d'autres termes de la Beauté et de la Pensée[5] ». La « Ville lumière » – ainsi que l'on commence à la désigner à la fin du siècle – attire les artistes du monde entier qui viennent y chercher « inspiration et consécration[6] ». Paris rayonne et la vie qu'on y mène fascine.

Mais un événement comme le siège de la ville par l'armée allemande entre le 19 septembre 1870 et le 28 janvier 1871 peut tout arrêter. Paris ne succombe pas devant « l'artillerie prussienne » mais cède face à la famine, témoigne Arnold Henryot dans *Paris pendant le siège* (1871). Les Halles continuent à fournir des légumes frais, des pommes de terre, des œufs, du beurre et du fromage en septembre et en octobre, et du pain durant les trois premiers mois. Mais la raréfaction des comestibles commence à se faire sentir et les prix ne tardent pas à augmenter. Les viandes de bœuf et de mouton sont rationnées dès la mi-octobre, les habitants se tournent alors vers la chair de cheval, d'âne et de mulet[7]. Pour *La Cuisinière assiégée ou l'Art de vivre en temps de siège par une femme de ménage* (1871), « la viande de cheval a le même aspect et le même goût que celle de bœuf ; bien cuisinée, il serait difficile d'en apprécier la différence ou de ne pas la préférer », et de proposer des recettes de pot-au-feu, de civet, de bouilli, des préparations en miroton, au gratin, à la parisienne, à la mode, etc.[8]. Mais bientôt, cela ne suffit plus. La chair du chat est « blanche, fine et délicate » et un marché aux rats s'ouvre place de l'Hôtel-de-Ville. Au début du mois de novembre, un lycéen et son oncle déjeunent des émincés de râbles de chat, sauce mayonnaise, des côtelettes de chien aux petits pois, et un pudding à la moelle de cheval. La carte de l'établissement propose également un salmis de rat[9]. L'hiver est rude et la situation de plus en plus critique. Les temps sont durs pour l'estomac des Parisiens. Ceux qui en ont les moyens peuvent encore trouver chez Potel et Chabot, « le grand marchand de comestibles », du gruyère, du beurre, une boîte de sardines, et « des poireaux magnifiques rangés en bottes ».

Théophile Gautier se souvient de cette foule assemblée devant la vitrine de la boutique de Chevet, au Palais-Royal, contemplant une motte de beurre frais d'un demi-kilogramme posée sur une assiette : « Où est le temps des truffes, des boudins, des volailles, des huîtres[10] ? »

Manger hors de chez soi : une spécificité parisienne

Dans *A New Picture of Paris* (1827), Edward Planta explique que, à Londres, l'étranger vit – ou peut vivre – entièrement dans son hôtel, alors qu'à Paris il prend son petit-déjeuner au café, déjeune chez le restaurateur, retourne au café « pour ses liqueurs ou son thé », soupe à nouveau chez le restaurateur, et ne rentre à son hôtel que pour y dormir[11]. Pour notre témoin, la vie parisienne c'est avoir une vie sociale à l'extérieur de chez soi (donc hors de l'hôtel pour le touriste), et de manger et boire dans des lieux de restauration et de sociabilité. Plus généralement, des observateurs anglais voient les Français comme « un peuple du dehors » qui n'aurait « que peu ou pas d'inclination à être autrement »[12]. Dans ses *Aspects of Paris* (1858), Edward Copping note que, sur les boulevards extérieurs, au-delà des barrières, où se succèdent presque sans interruption des boutiques de vin, de cuisine, de liqueur, mais aussi des restaurants, crèmeries, auberges, guinguettes, cafés, cabarets, tavernes, estaminets, rôtisseries, « cuisines bourgeoises », traiteurs et buvettes, « des tables et des chaises sont placées dehors, sur les trottoirs pour ceux qui préfèrent manger et boire en plein air ». Il y a toujours un grand nombre de personnes, ce qui semble étrange aux yeux des Anglais[13], qui ont plutôt tendance à privilégier leur chez-soi[14]. C'est un trait culturel que les guides touristiques ne manquent pas de relever. Le *Stanford's Paris Guide* (1862) souligne ainsi que « les Français dînent très généralement dehors, et les jours de fête, les jours fériés et les dimanches, on peut également voir un grand nombre de dames et d'enfants dans les restaurants[15] ».

Le phénomène est particulièrement visible dans la capitale où il y a beaucoup de lieux de restauration, ce que les étrangers perçoivent comme une caractéristique parisienne. L'auteur de *What I Saw in Paris during Easter 1849* parle ainsi de l'abondance des restaurants et des *coffee-houses*[16] ; le *Guide for Strangers Visiting Paris* (1857) du chiffre très élevé des restaurants qui « semble augmenter chaque jour[17] » ; le *Stanford's Paris Guide* (1862) du grand nombre et de la splendeur des restaurants qui font que Paris est « si prééminent et si remarquablement différent de tout ce qui se passe en Angleterre[18] ». Et même si la plupart des hôtels proposent une table d'hôte à leurs résidents pour manger, « l'étranger préfère dîner au restaurant », car c'est le lieu de l'élégance, de la véritable bonne chère et de la liberté[19]. La visite de cet établissement est d'ailleurs l'une des activités importantes du touriste séjournant dans la ville[20]. C'est surtout un endroit très parisien, où l'on peut sentir l'esprit, l'atmosphère et le savoir-vivre de la capitale. Au tournant des XIX^e^ et XX^e^ siècles la prolifération des restaurants était telle que « quelque 60 000 cuisiniers et serveurs y étaient employés[21] ». Les cafés fascinent également : « De par leur nombre et leur splendeur, les cafés de Paris sont l'un des traits caractéristiques de la ville[22] », écrit le *Cook's Guide of Paris* (1878). Il y en a dans tous les quartiers et toutes les catégories sociales peuvent s'y retrouver. On y boit, on y mange, on s'y délasse, et on y lit les journaux. Pour le *Galignani's New Paris Guide* (1851), « c'est ici que le caractère des Français peut être observé parmi les nombreux clients[23] ». L'intensité de la sociabilité parisienne et la propension à s'assembler dans des lieux publics « étonnent et émerveillent souvent les visiteurs anglais[24] ». Dans son guide, Stanford consacre un chapitre au mode de vie à Paris, où la nourriture, les repas et la restauration tiennent une place prépondérante. Pour lui, « il n'y a pas de ville dans le monde où les gens ont de si bons dîners, au prix qu'ils ont payé, comme à Paris[25] ». Outre les moments des repas, il évoque aussi les crèmeries, les tables d'hôte, les traiteurs, les restaurants, et donne des adresses d'établissements, des exemples de menus, ou encore de

cartes et d’additions.

À prix fixe ou à la carte ?

« Paris a des restaurants de toutes les classes, de tous les prix, correspondant à toutes les ressources et à tous les goûts[26]. » Le succès des restaurants parisiens est aussi d’avoir su s’ouvrir à toutes les couches de la société. Nombre de guides touristiques leur consacrent plusieurs pages, montrant ainsi leur diversité, tout en expliquant leur fonctionnement – ce qui, d’une certaine façon, confirme l’attractivité, l’importance, et la modernité des restaurants de la capitale. On les divise alors en deux grandes catégories : les établissements à prix fixe, qui proposent des menus à des tarifs définis à l’avance selon le nombre de plats et la qualité des produits servis ; les établissements à la carte, avec des mets tarifés à l’unité – le choix entre les deux catégories étant « à la fois question d’argent et question de goût ».

À la fin du Second Empire, dans un restaurant à prix fixe, un dîner complet à 2 francs ou 2 francs 50 centimes[27] peut comporter du potage, une entrée, du rôti, un entremets et un dessert. L’avantage pour le client qui va dans ce genre d’établissement est de connaître à l’avance la dépense liée à son repas. Il existe des restaurants à des prix plus bas, à 90 centimes ou à 1 franc 25 centimes, par exemple, mais *Paris illustré* privilégie les établissements allant de 2 à 4 francs. Pour ce dernier tarif, le « Restaurant de Paris », passage Jouffroy, passe pour l’un des meilleurs. Il a pris l’initiative, dit-on, de placer un tableau à l’entrée de son établissement sur lequel est écrit à la craie le menu du jour, composé de quatre ou cinq plats : « Vous entrez, et l’on vous sert le dîner annoncé, sans même que vous ayez l’embarras de faire un choix. » Des maisons à 3 francs, passage des Panoramas et au Palais-Royal, suivent le même système. Pour Adolphe Joanne, le véritable restaurant à prix fixe est celui à 2 francs avec une demi-bouteille de vin ou à 2 francs 50 centimes avec une bouteille de vin : c’est le « restaurant traditionnel, connu sous le nom de *restaurant à 40 sous*, […] établi de temps

immémorial au Palais-Royal et dans quelques passages environnants ; nous y avons tous dîné, en arrivant à Paris, comme nos pères y avaient dîné avant nous ; nous avons même admiré ses dorures et ses candélabres, et sa carte toujours variée a semblé très-attrayante à nos débuts ». Chaque jour des étrangers et des Parisiens vont y dîner, et c'est encore « une fête dans plus d'une petite famille bourgeoise »[28]. Entre autres nourritures, on peut y trouver du bifteck, du fricandeau, des côtelettes de mouton, du gigot braisé ou rôti, du veau rôti, de la tête de veau, des pommes de terre, des haricots verts, des purées, des œufs accommodés simplement (omelette, œufs brouillés, au beurre noir, au plat), du poisson (raie, sole, hareng frais), des entremets (omelette au sucre, au rhum, des beignets, des croquettes de riz), des desserts (notamment aux pommes), des mendiants (fruits secs, figues de Provence, raisins de malaga, amandes, avelines), du fromage de Gruyère… Il est aussi possible de déguster une demi-douzaine d'huîtres en sacrifiant l'un des plats du menu.

Les restaurants à la carte, eux, touchent une clientèle plutôt aisée. Il y a ceux « où l'on mange » et ceux « où l'on dîne dans l'acception gastronomique du mot ». Les premiers rassemblent les établissements du second et du troisième ordre, et il n'y faut pas compter moins de 4 à 5 francs, voire 6 à 7 francs pour un repas. Ces restaurants sont nombreux et répandus dans tous les quartiers. « La vogue va tantôt à celui-ci, tantôt à celui-là : aujourd'hui elle favorisera le boulevard Montmartre, demain le boulevard Poissonnière, un autre jour le Palais-Royal. » On y trouve notamment le restaurant Maire, boulevard Saint-Denis ; le Beauvalet, boulevard du Temple ; le Petit Vatel, au Palais-Royal ; le Bœuf à la mode, rue de Valois ; le Foyot, rue de Tournon, « qui se range parmi les bons établissements du deuxième ordre et qui a acquis une véritable renommée dans le Quartier latin » ; ainsi que la Tour d'Argent, 15, quai de la Tournelle, « l'un des meilleurs de ce quartier ».

Et puis il y a les restaurants du premier ordre, on y va sans se préoccuper du montant de l'addition, pour « les grands vins, les primeurs, le gibier de premier choix, les poissons délicats, les entremets ingénieusement combinés, en un mot les chefs-d'œuvre de l'art culinaire, tout ce qui en est beau et bon ». Ce sont des sanctuaires de la gastronomie, dont la renommée va bien au-delà de Paris, et que nous avons déjà évoqués pour certains d'entre eux : le Véfour, les Frères Provençaux, le café Corazza au Palais-Royal ; la Maison-Dorée, le Café anglais et le café de Foy boulevard des Italiens ; Philippe, rue Montorgueil ; Magny, rue Contrescarpe-Dauphine ; Ledoyen, aux Champs-Élysées ; le Pavillon d'Armenonville, au bois de Boulogne[29].

Dans cette catégorie de restaurant, la carte est généralement « un élégant livret de plusieurs feuilles, relié en maroquin ou en velours » qui offre « toujours une grande variété de mets », précise Karl Baedeker dans son guide sur *Paris et ses environs* (1878). On y sert de « fortes portions » et un seul plat suffit souvent pour un estomac ordinaire. On conseille donc d'y aller à plusieurs pour commander, par exemple, un potage pour deux personnes, « un beefsteak ou un filet de bœuf pour deux, ou deux portions pour trois, et une seule portion de tous les mets suivants. On aura de cette manière un menu varié, sans trop se charger l'estomac ». Des hors-d'œuvre (beurre, radis, saucisson, etc.) sont souvent servis sans qu'ils aient été demandés ; même s'ils ne sont pas consommés, ils sont comptabilisés si le client ne les refuse pas, ce qui augmente singulièrement l'addition, qui peut aller de 15 à 20 francs, pour un dîner, sans les vins[30].

En 1900, on voit même arriver deux catégories de restaurants à la carte : les « restaurants à la grande carte » non chiffrée (les prix n'étaient pas affichés) et les « restaurants à la carte chiffrée ». Les premiers établissements sont des maisons dont la cuisine est « particulièrement réputée », pour une clientèle riche et cosmopolite, avec des prix qui correspondent au luxe des salons et à la notoriété des personnalités qui les fréquentent. Les plats sont préparés à la demande, mais il est conseillé de commander à l'avance un

« repas soigné » lorsque l'on a des invités. Pour un guide de l'époque, « ces maisons, dont la plupart existent depuis longtemps, sont connues dans le monde entier par leurs *spécialités culinaires* et la vieille renommée de leur cave ». Ce sont des établissements de luxe pourvus du « confortable moderne » : téléphone, *lavatory*, ou bien chasseurs à la disposition des clients. Dans les restaurants à la carte chiffrée, les prix sont moins élevés ; la cuisine y est excellente et le service fait avec soin. Ils sont surtout fréquentés par la bourgeoisie, le « haut commerce », et les étrangers.

Toutes ces grandes maisons – à la carte chiffrée ou non – ont des cabinets ou des salons particuliers, des lieux de discrète intimité : « On y est absolument chez soi, et les garçons qui vous servent ne surviennent qu'à votre appel et frappent avant d'entrer », explique *Paris exposition 1900,* un guide pour les visiteurs de Paris et de l'Exposition universelle. Ces cabinets se situent au 1er ou 2e étage, avec une entrée distincte de l'entrée commune. La carte n'est pas tarifée et les vins peuvent être majorés du tiers, du quart, voire de la moitié du prix habituellement proposé[31].

Bouillons et crèmeries, des restaurants populaires et bon marché

D'autres catégories de restaurants voient le jour dans le courant du XIXe siècle. Le bouillon est le plus emblématique. Pour les guides touristiques il fait partie du paysage culinaire parisien. « Nous devons mentionner encore toute une classe d'établissements récemment organisés et très fréquentés aujourd'hui, à savoir : les établissements de bouillon[32] », écrit Adolphe Joanne en 1867. Le *Stanford's Paris Guide* (1862) conseille d'y aller et donne un extrait de la carte avec les tarifs. Ces établissements existent dans tous les quartiers de la ville, précise Henry A. de Conty dans *Paris en poche, guide pratique illustré de l'étranger* [1863] ; ce sont « de véritables providences pour les petites bourses, car on peut y dépenser librement et à la carte, depuis 20 centimes pour un potage, jusqu'à 3 et 4 francs, si l'on se sent en appétit[33] ». En 1878, Karl Baedeker confirme que « ces établissements

sont très fréquentés, et ceux des boulevards, en particulier, sont remarquables aussi par leur élégance[34] ». Le guide *Parigi nel 1889* suggère aussi aux visiteurs italiens peu fortunés d'aller manger dans un bouillon de la capitale[35]. Un autre guide de 1900 explique que l'on désigne sous le nom bouillon « de très nombreux restaurants à la "petite carte", établis d'après le type des célèbres établissements Duval[36] ».

Tout commence en effet avec Baptiste-Adolphe Duval qui tient une boucherie réputée place Coquillière. Sa clientèle préférant les beaux morceaux, il ouvre un établissement en 1854 rue de la Monnaie pour y servir du bouillon et la basse viande qu'il ne vend pas dans sa boutique. « Le mode de portionnement, le bon marché, la propreté exquise et la qualité tout à fait exceptionnelle des viandes mises en consommation, assurèrent le succès de cette maison. Une clientèle nombreuse s'y porta. On fit queue à la porte, à la grande stupéfaction des traiteurs des environs[37]. » Sans le savoir encore, le boucher vient de créer une nouvelle catégorie de restaurant qui va rencontrer un grand succès et fera bientôt sa richesse. « M. Duval a réalisé ce tour de force de gagner une fortune en faisant boire des bouillons à ses contemporains, sans que ceux-ci, d'ailleurs, aient jamais songé à s'en plaindre », écrit le journaliste Georges Brégand dans *Le Matin* du 22 juillet 1899. Avec le succès de sa première salle, rue de la Monnaie, le boucher ouvre une autre succursale rue Montesquieu, sur un espace de près de huit cents mètres ; on y vient en foule. D'après l'*Almanach de l'étranger à Paris* de 1867, d'autres adresses suivent dans différents quartiers de la capitale (boulevards Saint-Martin et Sébastopol, rue de Rivoli, rue Montmartre, rue des Filles-Saint-Thomas, rue Sartine, rue Beauregard)[38] et d'autres établissements s'ouvrent encore par la suite[39], même dans des villes de province, comme à Lyon[40]. En 1900, on compte 34 bouillons Duval dans la capitale[41].

En 1867, le boucher-restaurateur fonde la « Compagnie anonyme des établissements Duval ». Cette structure fonctionne comme une chaîne de

restauration, avec ses propres boucheries, sa boulangerie de la rue Cardinet, près de la place Malesherbes, où trois fours marchent jour et nuit pour cuire le pain des bouillons-restaurants, sa blanchisserie, sa fabrique d'eau de Seltz, ses caves, dont le siège se trouve « à l'entrepôt de Bercy, rue Soulage ». Les caves conservent « deux à trois mille pièces de vin prêtes à entrer en consommation ». Chaque établissement reçoit son vin en fût qu'il met ensuite en bouteille. Ces vins ont une belle renommée sans être de grands crus : « On ne trouve dans un bouillon Duval ni une bouteille de clos-vougeot, ni une bouteille de château-lafitte ou de château-margaux », mais des vins « ordinaires » de premières qualités, « un bordeaux ou un bourgogne bourgeois très appréciables, et, si l'on veut y mettre le prix, du beaune, du saint-julien, du pauillac, du sauternes, du chablis, qui peuvent montrer leur acte de naissance », raconte Julien Turgan dans son étude sur les établissements Duval (1882)[42]. La viande (bœuf, mouton, veau) est achetée au « marché de la villette », puis distribuée aux quatre boucheries Duval : rue Tronchet, place Coquillière, faubourg Saint-Honoré et rue Neuve-des-Mathurins. Les trois premières boutiques servent une clientèle bourgeoise, la quatrième s'occupe exclusivement des restaurants-bouillons. Les carcasses y sont découpées, désossées, « épluchées » ; les morceaux sont « dépouillés de la graisse, des os, des nerfs », placés dans des paniers avec du linge blanc, puis livrés aux chefs des cuisines, qui n'ont plus qu'à procéder à la cuisson des viandes. Deux acheteurs se chargent quotidiennement des achats aux Halles centrales, où le poisson, le beurre, les légumes, les fruits, les œufs et les volailles sont acquis en gros avant d'être distribués aux succursales. Ce fonctionnement et cette modernité contribuent au succès des bouillons Duval. On prête une grande attention à la qualité des produits et, au fil du temps, la gamme des plats proposés s'élargit :

> Les consommateurs ont voulu des huîtres, des primeurs en légumes et en fruits, du gibier, de la volaille et les poissons les plus fins et les plus coûteux. Aujourd'hui [début des années 1880], on trouve dans un bouillon Duval tout ce qu'il est possible de demander dans un restaurant de premier ordre : ce sont les mêmes marchandises, achetées dans les mêmes conditions et aux prix

> les plus élevés de la cote de chaque jour. Toute la différence consiste, pour le consommateur, dans la réduction de la portion et du prix de cette portion. Si l'on ajoute à ce système de réduction la limitation du bénéfice à un pourcentage très minime, – limitation qui s'explique par l'énorme débit, on comprend tout de suite l'utilité des créations de M. Duval et le succès qui les a accueillies43.

Lorsqu'un client arrive dans un bouillon Duval, un « contrôleur » lui délivre une carte avec la date du jour, l'énumération des vivres et des vins avec les tarifs. Il peut ainsi composer son menu tout en connaissant à l'avance la somme qu'il va payer après son repas. Il se rend alors à la caisse pour régler l'addition de ce qu'il a mangé, chaque article ayant été marqué au crayon par le personnel de salle. Il doit ensuite rendre sa carte acquittée au contrôleur avant de quitter l'établissement. Ce système a été mis en place, non sans difficulté, face à l'afflux du public, pour mieux gérer les paiements des consommateurs et la comptabilité des restaurants.

La « petite carte » devient alors populaire, comme les femmes qui servent les plats. Elles sont vêtues d'une robe de mérinos noir (ou d'une robe de toile d'une nuance uniforme lilas clair en été), d'un tablier blanc et coiffées d'un bonnet de tulle. Les « petites bonnes », comme on les appelle alors, vont devenir fameuses : elles symboliseront les bouillons Duval, seront croquées par les artistes et évoquées par les écrivains. « Elles demeurent toujours le signe distinctif du bouillon », écrit Émile Goudeau dans *Paris qui consomme* (1893). « Un bouillon servi par des garçons, un bouillon sans les bonnets et les tabliers blancs ne sera jamais un véritable bouillon, mais un restaurant, et d'ordre très inférieur44. » Il n'en reste pas moins que des établissements ont recours à des serveurs.

Quoi qu'il en soit, la réussite des bouillons Duval va faire des émules. Des entreprises concurrentes voient alors le jour, comme celle d'Émile Boulant dans les années 1870. En une trentaine d'années, il ouvre plusieurs bouillons, un restaurant de bonne tenue, une brasserie, et acquiert le pavillon royal du bois de Boulogne. La famille Chartier lance elle aussi son premier bouillon en 1895, rue du Temple, et quatre autres en cinq années, dont celui

du 7, rue du Faubourg-Montmartre – qui fonctionne toujours de nos jours. En 1915, il y a près d'une vingtaine de bouillons Chartier. Dans tous ces établissements, la décoration intérieure des salles peut être d'une grande richesse, à l'exemple des bouillons Boulant du 35, boulevard des Capucines et du 22, rue de Douai, avec des piliers à chapiteaux, des rosaces et des moulures en stuc au plafond, des reliefs sculptés au-dessus des portes, ou encore des glaces à cadre monumental. Il y a là une volonté évidente d'assimiler les bouillons à des établissements haut de gamme, même si la cuisine reste bon marché[45].

La « crèmerie » est une autre catégorie de restaurant populaire qui apparaît au milieu du XIX^e^ siècle. C'est « un commerce mixte, discret comme ses habitués, […], bien qu'on y vende peu de lait et encore moins de crème », explique Adolphe Joanne en 1867. On y trouve quelques plats dont le lait constitue la base : « Une terrine pleine d'une sorte de crème au chocolat, des œufs, des côtelettes, des herbes bouillies, chicorée ou épinards, en forment l'ordinaire. »[46] Pour Karl Baedeker (1878), ce sont des sortes de restaurants-cafés « d'un ordre inférieur », qui sont fréquentés par les ouvriers, mais aussi par « des personnes des classes plus élevées qui veulent vivre à bon marché ». Le matin, on y va particulièrement prendre la tasse de café au lait ou de chocolat. Il conseille la « crèmerie Rivoli » au 55 de la rue de Rivoli[47]. Pour Émile Goudeau, les crèmeries de la Belle Époque sont plutôt fréquentées par les femmes : « institutrices ou petites ouvrières, femmes de journée ou demoiselles pauvres », mais aussi des « veuves tout en noir ». La vraie crèmerie est celle qui n'offre que du lait ou du chocolat, dit-il, mais il y en a d'autres où l'on peut demander un œuf au plat, un carafon de vin, ou encore « un petit verre de kirsch ou d'eau-de-vie de marc ». Cependant, elles diffèrent selon les endroits de la capitale. Dans les quartiers riches, elles n'ont généralement pas de salle à manger et ne proposent que du lait, des œufs et du fromage. Dans les plus populaires, il n'y a ni vin, ni liqueur. Toutefois, vers Montmartre, la Sorbonne ou le Panthéon, elles ressemblent à de

véritables restaurants, « offrant sur les tables de marbre de la salle du fond » des préparations substantielles : bifteck aux pommes, côtelettes au cresson, omelette aux fines herbes, voire du cassoulet de Castelnaudary. L'une des plus connues est alors la crèmerie belge, rue Mazarine[48]. Certains de ces établissements parviendront jusqu'à nous, comme la crèmerie restaurant Polidor[49].

À la table des grands hôtels de luxe

L'hôtellerie parisienne est aussi associée à la renommée gastronomique de Paris[50]. En effet, la création du restaurant dans les années 1760[51] – et son succès – n'ont pas fait disparaître les tables d'hôte, que l'on trouve dans les différents quartiers de la capitale et surtout dans les hôtels. Leur fonctionnement diffère de celui des restaurants puisque le repas se prend à heure fixe, à une table commune, et que le menu est le même pour tout le monde. Au milieu des années 1850, l'hôtel des Princes a une table d'hôte renommée et l'hôtel Meurice est réputé pour la « supériorité de sa cuisine[52] ». Pour Edward Stanford, le « Français n'est jamais plus gai et vivant qu'à l'heure du dîner », et une table d'hôte à Paris offre un contraste saisissant avec les manières solennelles et contraintes d'un dîner anglais[53]. Les plus célèbres sont celles de l'hôtel Meurice, de l'hôtel du Louvre, de l'hôtel de Lille et d'Albion, avec des tarifs allant de 4 à 7 francs en 1862 – bouteille de vin comprise. D'autres maisons se situent entre 2 et 4 francs. Ainsi, l'hôtel Violet et l'hôtel de Bavière ont chacun une bonne table d'hôte à prix modéré. Dans « le quartier des voyageurs de plaisir », comme l'écrit Adolphe Joanne dans son *Paris illustré* (1867), il y a de très nombreux hôtels : sur les boulevards, « depuis le faubourg Poissonnière jusqu'à la Madeleine ou les quartiers limitrophes tels que le faubourg Montmartre, les rues Laffitte, Taitbout, du Helder, de la Chaussée-d'Antin, de Richelieu, de Choiseul, de Grammont, Louis-le-Grand, etc. » ; sur la rue de Rivoli, de la place du Palais-Royal à celle de la Concorde, mais également au faubourg Saint-Honoré, aux

Champs-Élysées et dans les rues adjacentes. Ce sont là des lieux de distractions avec les théâtres, les promenades, les cafés, les « restaurants d'élite », les bals publics, où la plupart des hôtels proposent une table d'hôte de cinq heures et demie à six heures pour « un dîner servi avec luxe ». Outre la clientèle de l'établissement, le public extérieur est généralement le bienvenu. Il est parfois nécessaire de s'inscrire à l'avance ou d'être présenté par un habitué, mais en principe il suffit d'arriver en même temps que le potage pour y être accueilli. L'exactitude est en effet une des « conditions essentielles des habitués des tables d'hôte », alors que les restaurants pratiquent « la liberté de la fourchette »[54], en offrant la possibilité d'y manger à l'heure que l'on souhaite durant les horaires d'ouverture de l'établissement.

Parallèlement, la création des grands hôtels de luxe à partir de la seconde partie du XIX^e^ siècle, à l'occasion des expositions universelles, apporte un prestige supplémentaire à la capitale, tout en contribuant à sa modernité. Le Grand Hôtel du Louvre est le premier d'entre eux ; il est inauguré en octobre 1855 au 166, rue de Rivoli, puis transféré de l'autre côté de la place du Palais-Royal en 1887, au bénéfice des grands magasins du Louvre. « C'est presque un événement que l'ouverture de ce grandiose caravansérail parisien. Il fonde l'hôtellerie nouvelle, l'hôtellerie du dix-neuvième siècle, celle qui convient à ses migrations immenses emportées et rapportées par le souffle du wagon et du paquebot », écrit Paul de Saint-Victor dans *La Presse*, le 15 octobre 1855. Car Paris est « le centre où viennent aboutir, à certaines époques de la civilisation, tous les versants géographiques, intellectuels et industriels de l'Europe »[55]. La ville se devait d'avoir les structures nécessaires à l'accueil des visiteurs opulents.

Ainsi, le Grand Hôtel du Louvre reçoit une clientèle étrangère et devient un haut lieu de la sociabilité parisienne. La salle à manger a des proportions grandioses avec une superficie de plus de 550 m^2. On peut s'en faire une idée avec les gravures de l'époque[56] : « Elle est éclairée par des fenêtres et par des œils-de-bœuf pris dans la voûte, qu'accompagnent régulièrement deux

cariatides revêtues de draperies dorées. Au-dessus, règnent des frontons coupés surmontés d'enfants qui tiennent des guirlandes[57]. » Le plafond est l'œuvre de l'artiste Félix-Joseph Barrias, avec quatre tableaux octogonaux illustrant les quatre saisons. Entre les œils-de-bœuf prennent place d'autres tableaux[58]. Pour Paul de Saint-Victor, c'est la « salle du trône de la gastronomie ». Pour l'*Almanach de l'étranger à Paris* (1867), c'est la plus grande de la ville. Elle rappelle « les grandes salles du château de Versailles et la célèbre galerie de Fontainebleau[59] ». C'est une « véritable fête gastronomique qui se renouvelle tous les jours » au Grand Hôtel du Louvre, écrit le journaliste Alfred d'Aunay. On y fait de la grande cuisine française, mais également « tous les mets célèbres dans tous les pays »[60]. Là-bas, le client a plusieurs possibilités de restauration : il peut dîner à table d'hôte à partir de dix-huit heures dix-huit heures trente ; déjeuner et dîner à toute heure au restaurant « à des prix modérés » ; manger à la carte dans les salons ou dans sa chambre[61]. La cave est tout autant renommée, elle est « l'objet de soins incessants » et « les grandes années de tous les crus célèbres y sont collectionnées »[62].

Moins de dix ans plus tard, le 15 juillet 1862, s'ouvre le Grand Hôtel, au 12, boulevard des Capucines, dans le nouveau quartier de l'opéra en construction. Créé par les mêmes promoteurs (Émile et Isaac Pereire) que le Grand Hôtel du Louvre, il en est l'émanation mais en plus prestigieux. Il devient rapidement un haut lieu de la vie parisienne, de la mondanité, et « le rendez-vous des hauts dignitaires du monde entier[63] ». Pour Léon-Paul Fargue, « l'édification du Grand Hôtel, ancêtres des palaces contemporains, fut pour les Parisiens du XIX^{e} siècle un événement comparable à ce que peuvent être pour nous un voyage dans la stratosphère, le lancement du *Normandie* ou le mystère de la télévision[64] ». Le Grand Hôtel fait en effet sensation, notamment dans la presse. Le *Musée des familles, lectures du soir* (1862-1863), un périodique bien connu de l'époque, y consacre ainsi plusieurs pages. La salle à manger, d'une capacité de 600 couverts, est alors

considérée comme la plus grande et la plus belle de Paris. Elle a la forme d'un « immense fer à cheval » ou d'un « hémicycle plus grand qu'une salle de théâtre ». Haute de deux étages[65], elle est ornée depuis sa coupole de verre jusqu'à sa base. La gravure de Félix Thorigny publiée dans le *Musée des familles* permet de visualiser la somptuosité de la salle :

> En haut, c'est une guirlande de petits dieux de la Fable […] ; plus bas, les Arts et les Muses dans leurs plus gracieuses attitudes ; puis, des filets d'or qui courent à travers ces richesses d'atelier, sans rien leur enlever de leur éclat naturel. Il y a des lustres de bronze doré ; il y a des ornements délicats ; il y a deux Amours […] sur une pendule monumentale ; il y a un parquet, chef-d'œuvre de mosaïque ; il y a plus encore, mais l'œil admire tout sans être choqué de rien[66].

L'art décoratif se met au service de la gastronomie, comme d'ailleurs dans nombre d'établissements de restauration. Dans cette salle féerique, l'auteur de l'article y a savouré du saumon à la sauce genevoise, du faisan de Bohême, de la poularde aux truffes, des « suprêmes de fruits aux liqueurs », du raisin de Thomery et de Fontainebleau, et y a bu du champagne de Moët et du Gruau-Larose. On évoque environ un million de bouteilles dans les caves du Grand Hôtel, avec quinze cents cases qui permettent leur classement méthodique, par crus et par années[67].

L'établissement prête attention à la qualité des produits, et va jusqu'à créer une « vacherie modèle » pour fournir du lait pur et des produits laitiers à sa clientèle. Dans les années 1870, celle-ci pouvait prendre son repas à la carte dans les salons du restaurant (café de la Paix) ou dans ses appartements ; déjeuner à prix fixe à des tables particulières dans la grande salle à manger ou au restaurant ; dîner à prix fixe à la table d'hôte, au restaurant ou dans ses appartements[68]. Le Grand Hôtel devient une référence gastronomique. Le chef Balzac y fait des merveilles et Jules Gouffé également[69]. Dans les années 1900, Prosper Montagné s'occupe aussi des cuisines du Grand Hôtel[70]. Comme au Grand Hôtel du Louvre, on y propose de la cuisine nationale et internationale : « À côté de la cuisine française, cette quintessence de tous les types adoptés par la civilisation européenne,

vient se placer la cuisine exotique, et les étrangers accourus de tous les points du globe ont la satisfaction de pouvoir manger leurs mets nationaux. » Le Chinois y trouvera des nids d'hirondelles ; l'Indien, des tortilles de maïs ; le Turc, des « viandes accommodées suivant le rite musulman » ; « l'Israélite, ses préparations orthodoxes » ; le Russe, du caviar et des « beefsteaks d'ours » ; l'Anglais, du roastbeef, « qu'il peut arroser de sherry authentique »[71]. Un article du *Figaro* du 30 mai 1883 résume assez bien l'importance qu'avait prise l'établissement dans les mondanités parisiennes :

> Le nombre des étrangers que le beau temps amène à Paris depuis quinze jours est considérable […]. L'endroit le plus parisien de Paris, où l'effet de ce mouvement cosmopolite se fait le plus énergiquement sentir est le Grand Hôtel, universellement connu des voyageurs anglais, allemands, belges, américains, russes, danois, suédois, espagnols et italiens, – sans compter les Français de France[72].

Le Grand Hôtel du Louvre et le Grand Hôtel deviennent donc les modèles d'une hôtellerie parisienne de luxe en développement. Outre le progrès et la modernité, la cuisine joue un rôle capital dans la réussite de ces établissements. César Ritz a bien compris que le sort d'un hôtel dépend « en tout premier lieu de sa cuisine, que la splendeur du décor, le confort du mobilier, la perfection du service ne suffisent pas à attirer une clientèle sélecte si l'on n'y ajoute des menus préparés avec un art consommé[73] ». C'est ce qu'il met en place au Grand Hôtel de Monte-Carlo, puis à l'hôtel Ritz, à Paris, dans l'ancien hôtel de Gramont (particulier), 15, place Vendôme. Inauguré le 1er juin 1898, l'établissement devient très vite le rendez-vous de la « riche clientèle étrangère et de la meilleure société française[74] », mais également l'un des hôtels les plus mythiques et les plus emblématiques de Paris. Est-il un hôtel à voyageurs ? s'interroge *Le Figaro*. N'est-il pas plutôt « la maison d'un grand seigneur, dans le quartier de Paris où il y a le plus de monde et le moins de bruit »[75] ? En une quinzaine de jours, le dîner chez Ritz entre dans les habitudes de « la société la plus aristocratique et la plus élégante de Paris », rapporte *Le Figaro* du 19 juin. La salle du restaurant,

« d’un aspect très noble et très imposant », s’ouvre sur le jardin par de larges fenêtres ; « son décor très gai dispose agréablement les convives aux joies du menu savamment combiné qui les attend »[76]. La direction des cuisines est confiée à Auguste Escoffier avant qu’il ne parte en mars 1899 gérer celles du Carlton Hôtel à Londres qui ouvre en juillet[77]. « Tandis que Ritz supprimait les ornements absurdes et les tissus poussiéreux, Escoffier, dans le rayon culinaire, faisait justice des garnitures indigestes et inutiles, simplifiait les menus et aussi les sauces », écrit Marie-Louise Ritz dans ses Mémoires. Le chef Gimon lui succède alors. Il a travaillé aux ambassades de Russie à Madrid et à Berlin et sait accommoder les plats russes, anglais et espagnols, tout en restant très attaché à la cuisine française[78]. Pour *The Gourmet’s Guide to Europe* (1903), le restaurant de l’hôtel Ritz est celui de la « société étrangère la plus intelligente de Paris, et les Anglais, les Américains, les Russes, les Espagnols, sont toujours beaucoup plus nombreux que les Français[79] ». Le guide donne notamment le menu d’un petit dîner typique pour trois personnes :

> Caviar
> Consommé Viveni
> Mousseline de soles au vin du Rhin
> Queues d’écrevisses à l’américaine
> Escalopes de ris de veau favorite
> Perdreaux truffés
> Salade
> Asperges vertes en branches
> Coupes aux marrons
> Friandises.

Pour Gabriel-Louis Pringué, qui connaît bien la société parisienne et cosmopolite de la Belle Époque, l’hôtel Ritz, où il mange régulièrement, est « une sorte d’ambassade, un palais des affaires étrangères transatlantiques ». Le maître d’hôtel Olivier Dabescat est célèbre et Marcel Proust un habitué. Mais ne déjeune et ne dîne pas qui veut au Ritz ; la clientèle est une clientèle choisie : « Le côté Vendôme comprenait la grande salle à manger des

habitués et des dîners de gala. Le côté Cambon possédait le bar et le grill-room[80]. » À cette époque, les grands hôtels de Paris comptent alors parmi les meilleurs du monde[81]. Ils sont généralement des lieux d'excellence culinaire et contribuent au rayonnement international de la ville et de sa gastronomie. D'autres établissements ouvriront dans les premières décennies du XX^e^ siècle, à l'exemple du Crillon (1909), du Lutetia (1910), du Plaza-Athénée (1911), du Royal-Monceau (1928), ou encore du George V (1928)[82] – des noms, qui, aujourd'hui encore, sont synonymes d'un art de vivre à la parisienne et à la française.

Comestibles et traiteurs de renoms

Si le mot « comestibles » désigne d'une façon générale « tous produits fabriqués susceptibles de servir à l'alimentation humaine », écrit Albert Seigneurie, dans son *Dictionnaire encyclopédique de l'épicerie et des industries annexes* (1909), il correspond aussi, commercialement et légalement, aux « produits alimentaires d'une certaine valeur, qui entrent plus spécialement dans la consommation des classes aisées : salaisons fines de viandes ou de poissons, fruits secs et frais indigènes ou exotiques, conserves de choix, primeurs, crustacés recherchés[83] ». Ces marchands de comestibles, bien souvent considérés comme des « commerçants de luxe », concourent à l'aura gastronomique de Paris, notamment par la qualité et la rareté des denrées qu'ils proposent, par la renommée qu'ils acquièrent au fil du temps, et par leur pérennité dans la ville ; certaines boutiques deviennent même de véritables institutions. Grimod de la Reynière l'avait bien compris en citant plusieurs maisons célèbres de son temps : « Parmi les nombreux marchands de comestibles qui tapissent [les] galeries [du Palais-Royal], et qui s'y multiplient chaque jour, souligne-t-il dans son *Almanach des gourmands* (1804), nous en distinguerons seulement trois, M. Hyrment, M. Chevet, et M. Corcellet[84]. »

Près de trois décennies plus tard, l'auteur de *Voyage à Paris* consacre plusieurs lignes à Corcellet et Chevet : le premier « tient plus particulièrement des liqueurs et des aliments secs, dont la conservation est facile », le second a « tout ce qu'il y a de plus rare et de meilleur » (poissons de mer, oiseaux, gibiers à poil, des végétaux et des fruits dans leur primeur, etc.) – « tout y est hors de prix, mais tout y est exquis et de première qualité »[85]. Les deux noms apparaissent parmi les marchands de comestibles répertoriés dans l'*Almanach du commerce* de 1837 : Chevet est « fournisseur du roi et de la famille royale », tandis que Corcellet propose des « productions de tous pays, vins, liqueurs, denrées coloniales, excellent café moulu, mélange bien proportionné des meilleurs cafés, assortiments de marchandises anglaises, expédie pour la France et l'étranger »[86]. Potel et Chabot – au 28, rue Neuve-Vivienne à cette époque –, qui est un nouveau venu dans le commerce des comestibles, et dont le succès ira croissant jusqu'à nos jours, y est aussi signalé[87]. Avec Chevet, il est également dans l'*Almanach contenant les adresses de MM. Les limonadiers, restaurateurs, traiteurs, pâtissiers, etc.* (1837), car les deux proposent des services de traiteur, ce qui contribue à leur réussite. Ces trois commerces deviennent des adresses incontournables de la capitale française. Le *Guide for Strangers Visiting Paris* (1857) attire l'attention de ses lecteurs sur « les célèbres maisons Chevet et Corcellet ». Potel et Chabot occupe, lui, « une place très distinguée dans la hiérarchie gastronomique, tant pour la vente de comestibles que pour l'organisation et le service de dîners où qu'ils soient commandés ». Le guide cite également l'hôtel des Américains, rue Saint-Honoré, que nommait déjà Grimod de la Reynière au début du siècle[88].

Chevet ainsi que Potel et Chabot sont des traiteurs parisiens de renom qui proposent leurs services dans toute la France et à l'étranger. « Ces deux maisons ont la spécialité des dîners fins sur commande, pour Paris et la province, en prévenant seulement 24 heures à l'avance[89] », explique à ses lecteurs l'*Almanach de l'étranger à Paris* (1867). Elles préparent des dîners

entiers pour des « parages lointains », comme Riga, Copenhague et Madrid, qui reçoivent du turbot, du saumon et du homard apprêtés, des poulardes truffées et des pâtés de foie gras de Strasbourg[90]. La maison Chevet, dont la réputation est ancienne, sert des dîners en Angleterre, en Suisse et en Allemagne[91]. Elle est la référence jusque dans les magazines : *La Mode illustrée. Journal de la famille* (31 janvier 1864) s'appuie ainsi sur les recommandations d'un chef de chez Chevet pour donner des recettes de rôtis marinés. Et, à la fin des années 1870, Karl Baedeker rappelle que « celui qui veut donner un dîner hors ligne, s'adresse à Chevet[92] », tout en précisant que la maison n'est pas un restaurant. Elle se spécialise également dans les repas officiels. Depuis plus d'un siècle, écrit le cuisinier Joseph Favre (1849-1903), elle est « le témoin intime de l'histoire politique de la France. Sous tous les régimes qui se sont tour à tour succédé (royautés, révolution, empires et républiques), le nom de Chevet se trouve mêlé dans tous les dîners de corps diplomatiques, ministériels et fêtes publiques[93] ». Le traiteur organise ainsi le banquet d'inauguration de l'Hôtel de Ville de Paris, le 13 juillet 1882, en présence du président de la République Jules Grévy[94] ; et, selon Joseph Favre, le premier dîner de l'« exposition du centenaire » (1889) ainsi que les deux premiers dîners que Gustave Eiffel offrit à la presse parisienne et de province au premier étage de la tour[95].

S'il suit les traces de la dynastie Chevet, Potel et Chabot devient surtout son concurrent[96]. Toujours en 1889, celui-ci organise, parmi bien d'autres événements, des banquets de l'Exposition universelle, ceux du congrès international des chemins de fer (17 septembre) et de l'inauguration de la Bourse de commerce de Paris (24 septembre)[97]. Il prépare également le banquet des maires de France, le 18 août, au Palais de l'Industrie, initié par la municipalité parisienne, qui réunit plus de 15 000 convives[98] – dont le président de la République Sadi Carnot. *Le Petit Journal* rapporte qu'il a fallu deux mille œufs pour préparer la mayonnaise, que les douze cents volailles servies froides ont été cuites la veille, tout comme les quinze cents canards

mis en pâtés. La galantine, le filet de bœuf, et le poisson, qui « constituent les pièces les plus importantes du menu », sont préparés le jour du banquet. « Seize mille bouteilles de vin ordinaire, quatre mille de pommard, trois mille de madère, autant de champagne, etc. », et trente mille pains sont aussi prévus pour l'événement[99]. La capitale est le centre des réjouissances républicaines et gastronomiques. « Il n'y a vraiment qu'à Paris où l'on puisse voir un semblable spectacle », s'exclame un journaliste : « Quinze mille et quelques centaines de convives dinant proprement, luxueusement même, et copieusement, dans une enceinte décorée de façon splendide, avec des milliers de becs de gaz, sous des centaines de girandoles électriques, et sans qu'on entende aucun bruit discordant, sans le plus petit incident fâcheux[100]. »

En tant que traiteur parisien, Potel et Chabot conforte son aura nationale. La maison est de nouveau sollicitée pour le banquet des maires du 22 septembre 1900 dans les jardins des Tuileries, peu avant la fin de l'Exposition universelle, sur invitation du président de la République Émile Loubet. L'événement fait la une des journaux : « Préparatifs du banquet des maires » pour *L'Aurore* (22 septembre), « Le banquet des maires » pour *L'Ouest-Éclair* (23 septembre), ou encore « Le banquet des maires. L'apothéose de la République… » pour *Le Radical* (24 septembre). Plus de 20 000 maires font le déplacement[101]. Les journaux suivent avec attention l'organisation du banquet : « Hier après-midi, écrit *Le Petit Journal* (19 septembre), les curieux étaient assez nombreux aux abords des chantiers des Tuileries, s'intéressant aux travaux, à l'arrivage des chariots chargés, s'amusant à la vue des milliers et des milliers d'assiettes et de verres. » Le directeur de Potel et Chabot a condensé ses instructions dans une petite brochure à l'adresse des maîtres d'hôtel, sommeliers ou cavistes, leur donnant heure par heure le déroulement des préparatifs, pour mieux gérer les trois mille personnes du service. Dans les coulisses, le jour du banquet, « au "vestiaire des plats", s'alignent sur de longues étagères : à la première planche du bas, les hors-d'œuvre ; à la deuxième planche, les darnes de

saumon [glacées parisienne], etc., dans l'ordre du service ». Le menu continue avec du filet de bœuf en bellevue, des pains de canetons de Rouen, des poulardes de Bresse rôties, des ballotines de faisan saint-hubert, une salade Potel, des glaces succès, des condés, et du dessert, sans oublier les vins – preignac et saint-julien en carafes, haut-sauternes, beaune, « Margaux J. Calvet 1887 », champagne Montebello, fine champagne, « rhum saint-james 1884 »[102].

***

Ces banquets des maires sont des moments forts de cohésion nationale autour de la table ; un grand rassemblement au cœur de la capitale, symbolisant l'unité du pays au travers de ses représentants et l'« idéal de concorde » au-delà des courants politiques[103]. Pour la capitale, c'est la consécration d'un savoir-faire culinaire au service de la nation. La réussite du Paris gastronomique ne se résume ainsi pas à la haute restauration et aux restaurants de luxe. La création de nouvelles catégories d'établissements – comme les bouillons et les crèmeries –, ainsi que la renommée de restaurants à prix fixe et le fait que chacun, quels que soient ses moyens financiers, puisse trouver la table qui lui correspond – tout en ayant la possibilité de goûter à tous les styles de cuisine – témoignent de la vitalité parisienne dans le domaine culinaire et montrent que la restauration et les services traiteurs sont partie prenante de la sociabilité urbaine de la ville.

14
Les cuisines de Paris

> « Sans doute, Paris, centre intellectuel et artistique du monde, capitale de la mode et du goût, est aussi la capitale de la Gastronomie universelle, puisque l'on y peut déguster les cuisines de tous les pays. »
>
> Curnonsky, *Recettes et paysages, Paris, Île-de-France, Val de Loire*, 1951.

Dans *Paris est une fête*, Ernest Hemingway se souvient des années 1920 qu'il passa dans la capitale française. Avec sa femme, ils ont alors peu de moyens et vivent une vie de bohème : « Nous mangions bien et pour pas cher, nous buvions bien et pour pas cher. » Ils pouvaient néanmoins se sentir affamés, quand ils ne se nourrissaient pas assez, face à des devantures de boulangeries étalant de « si bonnes choses », et lorsque les gens étaient attablés dehors sur le trottoir, « de sorte que vous étiez poursuivi par la vue ou le fumet de la nourriture ». Mais Paris est la ville la mieux faite « pour permettre à un écrivain d'écrire », car c'est alors la ville des artistes et des écrivains. Les cafés y sont accueillants. L'un d'eux, place Saint-Michel, est « plaisant, propre et chaud et hospitalier ». Hemingway y prend un café au lait, un rhum Saint-James de Martinique et, plus tard, une douzaine d'huîtres avec une demi-carafe de vin blanc sec. Tout Paris lui appartient. Il fréquente aussi les cafés du quartier Montparnasse, plus particulièrement La Closerie

des Lilas, « l'un des meilleurs cafés de Paris ». Il déguste de délicieuses fritures de goujons dans l'île Saint-Louis et, quand il a assez d'argent, il va avec sa femme chez Prunier – un établissement qui est réputé pour ses poissons et ses fruits de mer – pour y manger des huîtres et du « crabe à la mexicaine », avec quelques verres de sancerre. Ils prennent également un « merveilleux repas » chez Michaud, un « restaurant coûteux », où James Joyce va manger avec sa famille. Francis Scott Fitzgerald invite Hemingway dans ce même établissement, et le poète Ernest Walsh lui offre un déjeuner dans « le meilleur restaurant et le plus cher du Quartier latin » : des huîtres – « de somptueuses marennes plates, légèrement cuivrées », avec une bouteille de pouilly-fuissé, des « tournedos béarnaise » et des « pommes frites », avec un châteauneuf-du-pape[1].

Ces écrivains américains et irlandais ont parfaitement compris l'importance de la nourriture, des cafés et des restaurants dans la vie et la sociabilité parisiennes. Ils y participent pleinement, même si certains d'entre eux ont de faibles revenus, car Paris donne toutes les possibilités alimentaires et gastronomiques, tout en étant source d'inspiration pour les écrivains et les artistes. Ces derniers affluent de partout, tant le rayonnement culturel de la Ville lumière est grand. À la Belle Époque, Montmartre était le quartier des peintres et des poètes. En 1913, la cité dispose déjà de 10 000 terrasses de cafés et de restaurants[2]. L'après-guerre voit naître la « Babel de Montparnasse » et « l'extraordinaire fortune des cafés du boulevard Montparnasse. À la terrasse, dans l'intérieur, on se montrait les nouvelles équipes de peintres et leurs modèles[3] », se souvient le collectionneur et galeriste Ambroise Vollard.

En outre, Paris est depuis longtemps réputé pour sa tolérance, sa liberté intellectuelle et artistique. Ainsi, l'importance et la diversité des communautés étrangères installées dans la capitale impressionnent. En 1914, il y a en effet trois fois plus d'étrangers à Paris qu'à Londres, Berlin ou Vienne. Toutes les provinces du pays se retrouvent également dans la

population parisienne de l'entre-deux-guerres, « avec une part croissante de la Bretagne, du Nord, et du Midi de la France », c'est dire la puissance attractive de Paris. Toutes les expériences, « culinaires, culturelles, sexuelles », se révèlent dès lors possibles : « Si tu désires apprendre l'anglais ou le chinois, loue une chambre quelconque du quartier de l'Étoile. Si tu as envie de goûter à la chair malgache, nippone ou papoue, frappe à la première maison louche aux alentours des boulevards[4] », écrit le romancier Pierre Zenda, en 1929. Les cafés parisiens jouent un rôle important auprès des étrangers et des provinciaux en étant des lieux de sociabilisation, de rencontre, de retrouvailles et de rassemblement, ce qui témoigne d'« une spécificité des relations sociales à Paris[5] » qui se pratiquent à l'extérieur du foyer. L'entre-deux-guerres a le goût de l'exotisme ; « la mode est à l'Orient, c'est-à-dire à tout ce qui n'est pas européen[6] ». Paris est alors la capitale d'un vaste empire que l'on célèbre le 6 mai 1931 en inaugurant l'Exposition coloniale internationale et des pays d'outre-mer. Celle-ci se déploie autour du lac Daumesnil, dans le bois de Vincennes, à l'est de Paris[7]. Elle attire en six mois 8 millions de visiteurs, dont 3 millions de provinciaux et 1 million d'étrangers[8].

Il est vrai que Paris est toujours la « capitale de la gueule », à la fois « Tour de Babel de la cuisine » et « royauté de la grande cuisine »[9]. Sur la *Carte gastronomique de la France* (1929), qui indique les spécialités régionales du pays, la ville est présentée comme le « centre gastronomique du monde » où se rejoignent « toutes les productions, tous les crus, toutes les spécialités culinaires de tous les pays »[10]. Ce n'est pas une nouveauté, Grimod de la Reynière la présente déjà ainsi au tournant du XIX^{e} siècle, mais cela confirme la permanence du discours gastronomique et la pérennité culinaire de la capitale française. « Paris a été de tous temps la grande métropole où sont venus exercer leur art les meilleurs cuisiniers de France[11] », écrit le chef Prosper Montagné. En ces premières décennies du XX^{e} siècle, la ville est plus que jamais la capitale de la gastronomie, une

capitale au cosmopolitisme culinaire désormais bien affirmé, où se côtoient – voire s'entrecroisent et s'influencent – les cuisines parisienne, régionale et étrangère.

Peut-on parler d'une cuisine parisienne ?

La cuisine parisienne fait pourtant débat au moment même où les cuisines régionales s'affirment dans la capitale et dans le contexte culinaire français. Cela n'est bien sûr pas anodin, tant il est difficile – voire impossible – de définir la cuisine parisienne comme une cuisine régionale. « Comment parler congrûment d'une ville qui est le résumé de toutes les cuisines et de toutes les boissons du monde ? » s'exclame Curnonsky (Maurice Edmond Sailland) et Marcel Rouff dans *La France gastronomique* (1921). La besogne est plus aisée « quand elle a pour armature et pour point de départ une cuisine locale, un ensemble de plats régionaux », ce qui n'est pas le cas de Paris[12]. Dans *Les Bons Plats de France*. *Cuisine régionale*, dont la première édition date de 1913, Pampille (nom de plume de Marthe Allard Daudet, l'épouse de l'écrivain Léon Daudet) consacre un chapitre à l'Île-de-France, avec un propos sur Paris[13]. Bien que parisienne, elle se demande s'il existe une cuisine parisienne et quelle en est la caractéristique. La réponse est cinglante : « C'est le plus souvent de la cuisine de gens pressés, c'est de la cuisine qui n'est pas faite avec assez d'amour, ce n'est pas de la très bonne cuisine. » Le « déjeuner de Paris » ne se constitue que de deux œufs sur le plat, d'une côtelette avec des pommes de terre frites, et d'un légume vert. Les viandes des restaurants ne sont pas toujours de première qualité et sont, pour cela, « nappées de sauce, masquées de gelées ou dissimulées sous des assaisonnements variés ». Les grandes pièces de viande sont, pour elle, bien meilleures que « les petites chiquettes, tournedos ou noisettes ou filets mignons, que l'on vous propose au restaurant avec les accommodements les plus divers ». En bref, elle reproche à la capitale la « vitesse qui y règne », ses « changements incessants »[14], les nouveautés culinaires des restaurants, et

la modernité des écoles de cuisinières, où l'on apprend « à faire des petits plats chinois, des garnitures compliquées et longues, qui refroidissent pendant qu'on les prépare », et où « l'on néglige totalement les principes fondamentaux de la cuisine ». Finalement, pour Pampille, l'on mange mieux en Province, « où toutes les bonnes traditions existent encore » : à ses yeux, la cuisine de Paris est trop cosmopolite, trop moderne, trop innovante, et probablement pas assez française. Pour autant, tout n'est pas perdu. Paris est « l'endroit du monde où l'on peut, si l'on veut et si l'on sait, trouver les meilleures choses ». Les petits pois à la parisienne et la langouste à la parisienne sont des célébrités de la ville. Et il n'y a vraiment qu'à Paris que l'on sache faire les pommes de terre frites « si croquantes, si légères, si appétissantes. Qu'elles soient coupées en liards[15] minces comme des feuilles de papier, ou en allumettes, pommes paille, elles sont aussi bonnes d'une façon que de l'autre ; c'est un tour de main, une inspiration… ».

Curnonsky et Marcel Rouff voient également la pomme de terre frite comme « le plat parisien par excellence, le plat spécifiquement parisien ». Ils consacrent à la ville deux volumes de *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, publiés en 1921 et 1922. L'un concerne les sept premiers arrondissements, l'autre les suivants (jusqu'au vingtième). Les auteurs évoquent des « restaurants d'autrefois » et des « restaurants d'aujourd'hui », donnent des adresses d'établissements de cuisine exotique ou étrangère et une liste de recettes à la fin de chaque ouvrage. Pour eux, il est inutile de se demander si on mange aussi bien à Paris qu'en province, « il faut s'incliner bien bas » et « se prosterner devant la cuisine parisienne ». Si la capitale « possède incontestablement la royauté de la grande cuisine » – d'ailleurs partagée avec le Bugey, le Bordelais et la Bourgogne, selon eux –, il n'en reste pas moins que la province a « le sceptre des bonnes cuisines confortables, abondantes, saines et savoureuses des auberges et des cuisinières familiales ». On peut d'ailleurs les retrouver à Paris, notamment dans l'aristocratique 7^{e} et le populaire 20^{e} arrondissement,

où l'on mange le mieux chez l'habitant, disent-ils. Nos deux compères ont ainsi dîné ou déjeuné dans des ménages d'ouvriers parisiens où ils n'ont jamais été déçus, et où ils ont pu apprécier la « gastronomie populaire » : « C'est peut-être dans le vingtième que nous avons dégusté le plus triomphant pot-au-feu, la plus savoureuse gibelotte de lapin et le meilleur bœuf miroton, de notre existence gastronomique ! » Mais le principal atout de la cuisine parisienne est son inventivité et sa créativité culinaire, particulièrement dans les restaurants, car Paris est la seule ville « où l'art de la cuisine ait à la fois des traditions et un répertoire aussi solidement établi et une activité aussi vivante, aussi créatrice »[16].

Un cuisinier de renom, Prosper Montagné, ne cessera de soutenir et de défendre la cuisine parisienne. Originaire de Carcassonne, il tient un fameux restaurant au 5, rue de l'Échelle, où il propose une « grande cuisine distinguée ». La carte comporte quelques plats qui sont élaborés à la perfection. Pour Curnonsky et Rouff, il est un « chef de grande envergure » et un de « nos premiers écrivains culinaires ». Il a « l'instinct de la grande cuisine » et possède « la science raisonnée » : nul mieux que lui ne sait « dresser d'heureuses combinaisons et associer des goûts l'un à l'autre sans les pervertir ni les étouffer »[17]. Le 20 juillet 1922, Montagné consacre la chronique gourmande, qu'il tient dans le journal *L'Œuvre*, à la « gastronomie parisienne », qui n'est « nullement inférieure à celle de province ». Il rappelle que Paris « a le droit d'être fier de la cuisine dont l'ont doté les maîtres cuisiniers parisiens d'hier et d'aujourd'hui », tout en citant Guillaume Tirel, le grand cuisinier du Moyen Âge. Il fustige ces « culinographes » sans compétence qui s'érigent en censeurs, dénigrent les chefs de Paris, et se présentent comme des arbitres du « bien manger ». Le 9 mai 1928, il évoque l'art d'accommoder les champignons de Paris. Le 4 février 1932, il intitule sa chronique : « Les bons plats de Paris ». Pour lui, « la cuisine parisienne, expressément parisienne, ne peut qu'être excellente », et de donner la recette de « l'éclanche de mouton à la boulangère », un plat simple et facile à

exécuter, que « Paris a inventé »[18]. Il continue à développer son propos dans le *Larousse gastronomique* de 1938 qu'il rédige avec la collaboration d'Alfred Gottschalk. Il revient sur l'idée d'une capitale qui n'aurait pas ses propres spécialités culinaires ; sur ceux qui disent ou écrivent que la ville ne serait qu'une sorte de carrefour, un creuset, « où pêle-mêle viendraient se réunir, se noyer, se *désaccentuer* […], les diverses cuisines des provinces françaises et aussi celles des autres pays d'Europe » ; sur ces gastronomes qui pensent que la cuisine parisienne est banale, insipide, inexistante, et que Paris ne devrait même pas être mentionné sur la carte gastronomique de la France. Il conteste et argumente en rappelant le rôle passé et présent des « vrais restaurateurs parisiens », en soulignant l'œuvre des chefs qui, « de Carême à Escoffier, en passant par les Gouffé, les Urbain Dubois, les Philéas Gilbert, les Marguery, les Paillard, les Mourier, les Nignon, et tant d'autres praticiens, ont enrichi le fonds culinaire de Paris d'une quantité de plats spéciaux qu'il faut bien considérer comme étant de véritables spécialités culinaires ». Il donne une impressionnante liste de plats de Paris et de la région parisienne, évoque l'Île-de-France où se cultivent « les légumes les meilleurs » et « les fruits les plus savoureux » – à l'exemple des asperges d'Argenteuil, des petits pois de Clamart, des haricots verts de Bagnolet, des choux-fleurs d'Arpajon, des laitues de Versailles, des « beaux légumes potagers que l'on cultive à Bagneux, Châtillon, Saint-Denis et dans divers autres points de la région », des chasselas de Fontainebleau, de Thomery, d'Andrésy, des pêches de Montreuil, ou encore des fraises de la vallée de la Bièvre[19]. Et de se demander encore :

> Se pourrait-il que la cuisine de Paris et de sa région soit banale et impersonnelle, quand on considère que l'on trouve, dans cette immense ville, les meilleurs cuisiniers et les plus parfaits cordons- bleus de France, et qu'y abondent, venant de tous les coins de la France et de l'étranger, les comestibles les meilleurs, auxquels il faut adjoindre ceux produits par le sol fertile de l'Île-de-France, ou par l'élevage que l'on pratique dans les départements enserrant Paris, et qui lui fournissent des poissons savoureux, des volailles délicates, des gibiers de toutes sortes et une foule d'autres choses exquises.

Alors pourquoi en vient-on à remettre en cause la cuisine parisienne, au point qu'un chef comme Prosper Montagné se sente obligé de régulièrement la défendre durant les années 1920 et 1930 ? Et que met-on en doute ? La cuisine des restaurants ou la cuisine familiale ? En fait, le paradigme de la cuisine française a changé en ce début du XX^{e} siècle : longtemps, elle a été assimilée à celle qui se faisait à Paris, qui était le modèle à suivre, la capitale étant alors le laboratoire où s'élaborait la gastronomie de la nation. Mais avec le succès des cuisines régionales – plus spécialement dans l'entre-deux-guerres – et malgré le fait que la capitale ait contribué à cette réussite, il n'est désormais plus possible de considérer la cuisine parisienne comme la seule représentante de l'art culinaire français. Certes, Paris garde sa primauté gastronomique, mais les tenants du régionalisme à table ne peuvent envisager la cuisine parisienne comme régionale. Cela ne semble cependant pas poser de problème aux autres grandes villes du pays. Les spécialités lyonnaise, bordelaise et marseillaise, par exemple, sont considérées comme des cuisines régionales. Mais le statut de Paris, qui est la première ville du pays et une capitale au rayonnement international, dont l'histoire se confond avec celle de la France, fait que ce qui s'y élabore tend plutôt au national, à l'universalisme, au cosmopolitisme, et moins au régionalisme. Cela ne veut pas dire pour autant qu'il n'existerait pas de cuisine parisienne, ou du moins de plats perçus comme parisiens. En 1896, le guide *Paris-Parisien* donne ainsi une liste de plats parisiens, allant de la bisque d'écrevisses à la croûte au pot (un consommé avec des tranches de pain), de la carpe à la Chambord à la friture de petits poissons, en passant par le homard à l'américaine[20], la sole normande, ou encore la matelote de poisson, mais aussi le navarin de mouton, le salmis de canard, le poulet cocotte ou chasseur[21]. Le *Guide des plaisirs à Paris* de 1927 donne également les noms de quelques plats « inventés par la gourmandise parisienne » ; on y retrouve notamment la langouste à la parisienne, mais également le tournedos Rossini[22]. Mais la plupart sont généralement perçus comme des mets français, voire régionaux (la sole

normande, par exemple), et moins comme des plats parisiens, d'où la difficulté de cerner la cuisine de la capitale, tant Paris et la nation ne font qu'un. Pour autant, dix ans plus tard, le *Guide bleu* écrit que Paris « est non seulement la ville où se peuvent goûter les cuisines du monde entier, mais c'est surtout la capitale de la cuisine française. Depuis quelques années particulièrement il y a un vrai réveil de la gastronomie parisienne. Des associations se sont fondées, une section gastronomique existe au Salon d'automne, une Académie des gastronomes s'est fondée, enfin la littérature s'en est mêlée[23] ». Régionalisme et exotisme vont en effet contribuer à son renouvellement.

Le régionalisme culinaire à l'honneur

Dès la Belle Époque, le discours gastronomique évolue en ne se concentrant plus sur une capitale gastronomique triomphante. Le temps où Eugène Briffault voyait le dîner de Paris comme « la grande affaire du pays[24] » semble révolu. En 1900, lors d'une allocution au Petit Palais, Jean Charles-Brun, fondateur de la Fédération régionaliste française, n'hésite pas à dire que si l'on dîne et l'on soupe à Paris, « on ne mange qu'en province[25] », sous-entendant par là que la vraie cuisine est celle des régions du pays. Paris n'est donc plus la seule référence culinaire, les cuisines régionales s'affirment et prennent de l'importance, jusqu'à devenir très en vogue dans la capitale de l'entre-deux-guerres. La ville n'est donc plus l'unique centre créateur de la cuisine, le seul lieu au monde où l'on pouvait, comme on l'avait cru au XIX^e^ siècle, réellement bien manger. La manière de penser la cuisine française a changé : elle est désormais reconnue dans sa diversité régionale[26], s'inscrit dans un ensemble national, Paris gardant sa primauté et son rôle centralisateur.

Cette évolution se fait dans un contexte plus général où, comme l'écrit Alain Corbin, « la relation réelle et imaginaire, qui, tout à la fois, oppose et noue Paris à la province, se modifie profondément au cours du XIX^e^ siècle ».

La valorisation des cuisines régionales se fait au travers de la capitale qui transcende les provinces. Elle est le « lieu fondateur de l'unité de la France » et l'expression « de la consécration du national ». Les cuisines régionales y trouvent pleinement leur place, d'autant plus que la ville attire les provinciaux qui s'y installent. Auvergnats, Limousins, Bretons, Rouergats, par exemple, constituent des quartiers : « Ils tissent des réseaux de sociabilité ; ils possèdent leurs journaux, leurs bureaux de placement ; ils organisent fêtes et banquets[27]. » Dans les années 1920, Charles-Brun rappelle à juste titre que le plus grand nombre des Parisiens notoires (s'illustrant dans les arts, les lettres, la politique, le barreau, la magistrature ou encore la médecine…) viennent des provinces : ils « ne s'appliquent plus à paraître bien assimilés ; ils ne cherchent plus à perdre leur accent ; ils revendiquent ! ». Ils se groupent dans des associations, se réunissent dans des banquets, « car il y a un régionalisme culinaire ». Ces provinciaux « ont apporté avec eux un bon pot de terre natale et ils s'enracinent »[28], en même temps que Paris leur a offert des possibilités de réussite.

Ainsi, nombreuses sont les « sociétés de provinciaux à Paris », qui, au cours de leurs banquets, mettent à l'honneur produits et plats de leurs régions. Citons par exemple « les Lyonnais de Paris », avec le saucisson chaud et la salade de pommes de terre, les quenelles de brochet, les bugnes, les grattons, les paquets de couenne, le fromage fort, le rigotte et le Saint-Marcellin ; « l'Ardenne à Paris », avec la potée au lard, le jambon de Bastogne, les pommes de terre cuites sous la cendre, le boudin de Rethel, la salade au lard, qui est « une salade cuite à la poêle avec des dés de lard et des rondelles de pommes de terre » ; et bien d'autres associations, comme « les Francs-Comtois à Paris », « les Ardéchois à Paris », « les Girondins de Paris »[29]… Finalement, la ville est un résumé de la France où toutes les régions du pays se retrouvent, se rencontrent, et se découvrent.

L'engouement pour la cuisine des provinces se confirme au Salon d'automne de 1923 au Grand Palais à Paris avec la mise en place d'une

section gastronomique régionaliste. Pour Austin de Croze, qui en est l'initiateur, « la plus belle caractéristique de la cuisine française est d'être excellemment régionale et l'ensemble constitue un tout homogène, protéiforme et parfait[30] ». L'organisation de la section ne se fait toutefois pas sans difficulté : certains voient la venue des restaurateurs de province comme une façon de blesser ceux de Paris, d'autres pensent qu'ils ne feront pas le déplacement jusqu'à la capitale, d'autres encore se demandent si la cuisine a bien sa place parmi les arts. Ils ont tort ! Chefs et cordons-bleus de treize régions sont acclamés au Grand Palais. Le Salon offre en effet une belle opportunité pour promouvoir la cuisine régionale et le tourisme culinaire.

C'est même une « renaissance gastronomique régionaliste[31] », avec la fondation de l'Association des gastronomes régionalistes, qui cherche à pérenniser « les bons résultats de propagande gastronomique » obtenus au Salon d'automne de 1923[32]. L'objectif est de pérenniser et de faire connaître « les bonnes recettes locales et les produits régionaux », d'aider les régions à organiser des expositions, des concours, des semaines gastronomiques, et autres manifestations gourmandes, pour renforcer le tourisme et créer « une émulation propice à relever le niveau de la cuisine locale ou à maintenir les bonnes traditions culinaires ». L'association s'engage à préserver les appellations d'origine, à dénoncer les fraudes et les contrefaçons alimentaires, à lutter contre des produits étrangers entrant en concurrence avec « les bons produits français ». Le siège social est à Paris et un comité central formé de personnes habitant la capitale administre l'association qui comporte quatre groupes : 1° les chefs, cordons-bleus, restaurateurs et hôteliers ; 2° les producteurs, œnologues et viticulteurs ; 3° les touristes ; 4° les artistes, écrivains et journalistes[33]. Même si les provinces peuvent former leurs sections locales, Paris est au cœur de cette évolution régionaliste, confortant ainsi l'affirmation des cuisines régionales et concourant à leur reconnaissance nationale et internationale.

D’ailleurs, dans la ville, les restaurants régionalistes pullulent. Ils « ont poussé comme des champignons dans la capitale et autour d’elle », écrit Gabriel Dumont-Lespine, rédacteur en chef de la revue *Culina* en 1928. Des établissements traitent les mets d’une seule province, d’autres consacrent une journée à la cuisine d’une région[34]. C’est par exemple le cas de la Rôtisserie Périgourdine, qui ouvre en 1925, 2, place Saint-Michel, au cœur du Quartier latin, sous la direction des frères Rouzier[35], et qui devient une adresse célèbre de « renommée mondiale[36] ». La cuisine régionale y est à l’honneur, et celle du Périgord en particulier : « gratin périgourdin » fait d’un émincé de cèpes frais, de crème fraîche, de lames de truffes, le tout recouvert d’une pâte feuilletée et mis au four ; brochet farci ; lièvre à la royale[37] ; coq en pâte ; truffes sous la cendre, etc. L’établissement « s’agrandit et s’embellit d’année en année, présentant les plats locaux les plus savoureux de toute la France[38] ».

Selon des menus de la Rôtisserie périgourdine, conservés à la bibliothèque Forney à Paris, datant probablement du tournant des années 1920-1930, le lundi est la journée lyonnaise avec, entre autres plats, le saucisson chaud, les quenelles de brochet aux queues d’écrevisses, la poularde lyonnaise ; le mardi est dauphinois, avec le pâté chaud, la tanche farcie à la dauphinoise, la côte de bœuf pommes dauphinoises, le brochet au vin d’Arbois, le gratin dauphinois, etc. ; mercredi, c’est journée périgourdine et lièvre à la royale, le convive peut déguster du foie gras de Sarlat à la gelée de Porto, du confit d’oie au verjus, du gratin périgourdin – que nous avons déjà évoqué –, de la poularde truffée rôtie à la broche, etc. ; le jeudi est bourguignon, on y trouve des escargots, des filets de brochet au Montrachet, de la volaille au duc de Bourgogne, du jambon persillé à la dijonnaise, des poires belles dijonnaises, etc. ; le vendredi est à la fois journée d’Aquitaine, avec notamment le cassoulet toulousain et le confit d’oie aux petits pois, et jour de la bouillabaisse marseillaise ; le samedi est consacré à la Normandie, au lièvre à la royale, aux andouillettes rouennaises, aux suprêmes de sole

normande, aux coquilles Saint-Jacques, aux tripes à la mode de Caen, à la tarte normande, entre autres plats ; enfin, dimanche est la « journée dominicale », avec la bisque d'écrevisses, le pâté de turbot en croûte, le homard à l'américaine, le porcelet farci à la façon de Carlux, la cassolette de champignons à la crème, ou encore les crêpes flambées à la gauloise. La Rôtisserie périgourdine est une « exposition permanente de la gastronomie régionaliste »[39]. Les menus sont exécutés pour une durée de cinq mois puis renouvelés. En 1934, le *Guide Michelin* lui accorde deux étoiles, consacrant ainsi l'excellence de sa cuisine.

Sur la rive droite, au 6, rue de la Pépinière, près de la gare Saint-Lazare, la Rôtisserie de la reine Pédauque fonctionne sur le même principe. L'établissement se présente comme un « temple de la cuisine régionale », où l'on trouve « un choix distingué de délicieuses recettes de nos vieilles provinces »[40]. Selon l'un des livrets de menus du restaurant conservés à la Bibliothèque historique de la ville de Paris – sachant que les journées régionales évoluent selon les périodes –, lundi est consacré à l'Alsace-Lorraine, mardi à l'Anjou et à la Vendée, mercredi à l'Auvergne, jeudi à la Provence, vendredi au Pays basque et au Béarn, samedi à la Bresse et au Bugey, dimanche à la Bretagne. René Héron de Villefosse se souvient d'avoir été impressionné, à sa première venue en 1924 ou 1925, « par les innombrables raviers posés devant vous à la manière des toitures de pagode, par les mottes de beurre, hautes comme une meule de foin […], par la profusion des énormes fioles, par l'aspect pseudo-rabelaisien des devises et de l'accueil[41] ». Des documents publicitaires de l'établissement évoquent la cascade des hors-d'œuvre de saison, « universellement réputés » et sa première place au concours des dix meilleurs restaurants de Paris organisé par le journal *Paris-Midi*[42].

D'autres établissements se consacrent à une région en particulier. Ainsi, la cuisine provençale est à La Méditerranée, place de l'Odéon, avec ses loups grillés au fenouil, ses crustacés, et sa bouillabaisse, appréciés des artistes –

« Cocteau et Picasso en tête[43] ». Le Restaurant Blanc – 18, rue Favart – est aussi spécialisé dans la cuisine méridionale (aïoli, bourride, bouillabaisse, brandade de morue). La cuisine alsacienne est bien en place à Paris, selon Gaston Derys et son guide *Où déjeunerons-nous ?* de 1932 : Chez Alice, 21, rue Saint-Roch ; À la cigogne, 17, rue Duphot (une « excellente maison », qui obtient une étoile au *Guide Michelin* de 1934 avec une truite en gelée, des perdreaux à la Ribeauvillé, des crêpes flambées au kirsch) ; Chez Fritz Kobus, 44, rue Sainte-Anne ; Bofinger, rue de la Bastille ; et bien d'autres restaurants. À Ma Normandie – 35, rue de Maubeuge –, on trouve une « très bonne cuisine », avec la sole normande, la truite à la crème, le poulet Vallée d'Auge ; au Poulet Cocotte, on sert les plats lyonnais de la « célèbre mère Fillioux », des quenelles au beurre d'écrevisses, des volailles demi-deuil, des fonds d'artichaut au foie gras[44]. Nous ne pouvons hélas citer toutes les tables régionales de Paris, tant il y en a à chaque coin de la ville, et toutes les provinces y ont des « haltes gastronomiques[45] ».

« Déguster toutes les cuisines du monde sans quitter Paris »

La capitale française a aussi le goût des cuisines étrangères. Elle a d'ailleurs toujours été ouverte « aux influences du monde[46] ». En effet, dès le XIX^e^ siècle, les guides invitent à découvrir les saveurs d'ailleurs en indiquant des adresses de restaurants. Et les Expositions universelles sont souvent des lieux de découvertes culinaires pour le public qui tente l'aventure gustative. Par exemple, celle de 1889 offre déjà une variété d'établissements internationaux, donnant ainsi aux visiteurs la possibilité de découvrir d'autres traditions culinaires. Pour l'*Anglo-American Guide*, on y trouve des restaurants et des bars à bière en abondance où l'on peut déguster la cuisine de presque chaque nation[47]. Dans la *Revue de l'Exposition universelle de 1889*, l'écrivain Paul Arène, lui, propose une « flânerie gastronomique » sur « les cuisines exotiques » (intitulé de son article) – une promenade qu'il entreprend avec le fantôme du journaliste et gastronome Charles Monselet,

décédé quelques mois auparavant en mai 1888. Il y décrit notamment ses expériences culinaires : par exemple au pavillon de la pâtisserie tunisienne, où il déguste des *sfenns* (beignets de semoule, de jaunes d'œuf et d'huile d'olive) et des *zlabias* (« un composé de farine de blé et de miel ») – quand ils « fondent ainsi tous les deux ensemble au palais, il se dégage de leur accord une harmonie délicieuse »[48]. Pour le *Bulletin officiel de l'Exposition universelle de 1889*, « la passion pour l'exotisme a sévi avec une telle intensité sur le Parisien que les *impresarii* de nos plaisirs n'ont pas hésité à favoriser cette innocente manie en multipliant le nombre des exotiques[49] », et le phénomène s'amplifie avec l'exposition de 1900. Le *Guide Lemercier* liste ainsi une soixantaine de lieux de consommation (restaurants, cafés, bars, brasseries, maisons de thé et de dégustation) se référant à une ville ou un pays étranger ou de l'empire colonial : laiteries flamande et anglaise ; buffets russe et allemand ; boulangerie et restaurant hongrois ; restaurants viennois, bosniaque, roumain, espagnol, américain, mexicain, chinois, cambodgien, algérien ; ou encore maisons de saké et de thé japonais, indien, de Ceylan. Tous sont concentrés pour la plupart le long du quai et de la rue des nations, mais également à l'esplanade des Invalides, au Trocadéro et au Champ-de-Mars[50].

Mais la déception peut être au rendez-vous car nombre de ces établissements dits « étrangers » sont gérés par des restaurateurs parisiens qui ne servent que des produits français, souligne un chroniqueur de la revue *Le Pot au feu*[51]. Le consommateur peut malgré tout faire de belles découvertes. Ainsi, au restaurant chinois que la Compagnie internationale des wagons-lits a installé « dans le plus joli coin du Trocadéro », le mangeur peut déguster des « œufs pourris » – qui sont en fait des œufs frais cuits dans de la chaux vive, qui les enveloppe en même temps d'« une couche conservatrice », le blanc prenant alors une teinte ambrée et le jaune une couleur noire. Il peut également découvrir le potage au nid d'hirondelles, l'aileron de requin à la sauce rouge[52], la « corne de poisson » (une sorte de poulpe), des pousses de

bambou aux œufs de crevettes, des « nerfs de coquillages en sauce », et bien d'autres préparations. Les deux plats qui rencontrent le plus de succès sont le poisson escalopé, trempé dans un mélange de crème de riz et de blanc d'œuf, sauté à la poêle avec des champignons, du vinaigre et de la sauce rouge ; et le « poulet roulé », dont la chair est coupée en lanières, assaisonnée de sel, poivre, oignon et sauce rouge, roulée dans de la crépine de porc saupoudrée de farine, formant ainsi des saucisses « de la longueur et de la grosseur d'un doigt ». L'ensemble est ensuite passé dans de la crème de riz et du blanc d'œuf puis frit au saindoux[53]. D'autres établissements, comme le restaurant hongrois, par exemple – exploité par un Hongrois – proposent une cuisine et des vins du pays.

La capitale a donc aussi ses restaurants de cuisine étrangère. « Paris est la ville universelle. [Ainsi], un Anglais, un Américain, un Turc, un Espagnol, un Allemand, peut y vivre presque comme chez lui ; il y trouve sa cuisine et ses boissons nationales », annonce à ses lecteurs un guide de l'époque, dans la partie consacrée aux « restaurants exotiques »[54]. Selon le guide, les Anglais ont la possibilité de manger du roastbeef, du beefsteak, du *mutton chop*, de l'*irish stew*, « et tous les mets britanniques ou américains » à la Taverne anglaise et à la Taverne Weber, situées au 28, rue Boissy-d'Anglas et au 24, rue d'Amsterdam. Le steak n'est alors pas une nouveauté : il apparaît dans les livres de cuisine français du XVIII^{e} siècle, sur les cartes des restaurants des années 1810, et a depuis longtemps trouvé sa place sur les tables parisiennes, accompagné de beurre maître d'hôtel, de béarnaise, de sauce marchand de vin ou de sauce au poivre[55]. « Le Restaurant viennois » du 5, rue Hauteville propose, lui, une « bonne et honnête cuisine », avec le *Backhuhn* (poulet frit à la viennoise), les *Wiener Schnitzel* (escalopes à la viennoise), le poulet au paprika à la magyare, des entremets et des pâtisseries à la viennoise, sans oublier la bière de Pilsen, les vins d'Autriche et de Hongrie. Citadins et voyageurs peuvent également apprécier la cuisine tchèque, au 7, rue de Port-Mahon, ou encore la cuisine espagnole, chez Don José Robles Ruiz, au 14,

rue du Helder, avec le *Guisillo Madrileno* (ragoût à la madrilène), le *Cocido* à la *Española* (pot-au-feu), l'*Arroz* à la *Valenciana* (riz à la Valencienne), et autres spécialités. Dans un célèbre restaurant italien, passage des Panoramas, sur les boulevards, le consommateur déguste du *minestrone*, des lasagnes au jus, du risotto à la milanaise, du bœuf à la casserole (*stufato*) avec de la polenta, des raviolis, de la morue à la vénitienne, et bien d'autres plats. Ceux qui ne craignent pas la dépense peuvent aller goûter la cuisine russe dans le « somptueux restaurant » de Pierre Cubat[56] installé dans l'ancien hôtel de la Païva, au 25, avenue des Champs-Élysées. La cuisine orientale n'est pas en reste, et c'est du *pilaf*, du *soutzoukakia* (viande hachée aux tomates), du *youvarelakia* (boulettes de viande de mouton), ou bien encore du *keftedès* (autre variété de boulettes de viande) que l'on peut manger au 33, rue des Écoles[57].

Les « restaurants exotiques » et étrangers – comme disent les guides – confortent un cosmopolitisme déjà bien ancré dans la capitale française. L'idée de pouvoir manger des plats d'ailleurs tout en restant en ville séduit : « on peut déguster sans quitter Paris toutes les cuisines du monde », soulignent Curnonsky et Marcel Rouff dans *La France gastronomique* (1921), en donnant quelques adresses d'établissements « russe, suisse, israélite, chinois, indien, italien, espagnol, britannique ». Ils attirent particulièrement l'attention des lecteurs sur la cuisine chinoise qu'ils considèrent comme « la plus grande avec la Française », vantant les poulets aux amandes, les pousses de bambous, les racines d'iris, les « manières variées d'accommoder le porc, des pâtisseries, des alcools de riz et des sauces de haricots fermentés », du « restaurant chinois » du 11 *bis*, rue des Carmes[58]. Le *Guide des plaisirs de Paris* (1927) consacre une page aux « restaurants exotiques », chacun de ces établissements pouvant apporter « une surprise ou une satisfaction exotique culinaire très appréciable ». Outre des adresses déjà données par Curnonsky et Rouff, sont cités un restaurant turc (11, rue Cadet), et plusieurs établissements de cuisine tchèque et russe[59].

Dans les années 1930, « des boîtes de nuit caucasiennes ou djiguites[60], de l'Ukraine ou de la Crimée » florissent à Montmartre et à Montparnasse – on peut y manger du caviar, des zakouskis[61], des blinis, des côtelettes Pojarski[62], et boire de la vodka. « La crème dans le potage aux betteraves aigries m'a toujours stupéfié, aussi bien à Varsovie que boulevard Edgar-Quinet… », se souvient René Héron de Villefosse. Rue Pigalle, chez Gannat, l'on découvre la cuisine hollandaise ; la soupe de pois cassés avec divers légumes et une rondelle de saucisse de Gueldre ; l'anguille fumée ; la salade de bœuf à l'oignon, aux cornichons et aux betteraves ; les crêpes au gingembre. On peut aussi y goûter des plats des Indes néerlandaises, comme le « nasi goreng » – un riz épicé, « aromatisé d'herbes rares et javanaises avec des seiches succulentes ». Joséphine Baker aurait été une habituée de cet établissement. Chez Beulemans, boulevard Saint-Germain, c'est la cuisine belge que l'on apprécie, avec l'anguille au vert, le « brocheton à la gantoise », les moules d'Anvers servies avec des pommes frites, la purée brabançonne, faite de pommes de terre et de choux[63]…

Le goût de l'empire colonial

Paris est aussi le lieu des expériences culinaires exotiques et de la promotion des nourritures de l'empire. Ainsi, en 1889, la maison Hédiard, place de la Madeleine, qui s'adresse à une clientèle choisie, publie un petit recueil sur *Les Produits coloniaux dans l'alimentation*[64]. On y trouve notamment des recettes et des plats qui vont devenir « les piliers de la restauration exotique[65] » : riz cuit à l'indienne, poulet au carry ou annamite, recette pour faire cuire le calalou [crabe] avec le gombo comme aux Antilles, couscoussou d'Algérie, maïs sucré de La Nouvelle-Orléans, préparations à base de patates douces, de manioc, ou encore d'igname. On croise aussi divers autres végétaux, par exemple le chou palmiste[66], l'aubergine, le piment, la canne à sucre, la vanille en gousse, le gingembre, la cannelle et autres épices, sans oublier les fruits exotiques. Dans les années 1900, l'on

peut toujours acheter du couscous chez Hédiard[67] et en manger à l'Exposition universelle.

Les pénuries alimentaires de la Première Guerre mondiale font toutefois prendre conscience aux pouvoirs publics du potentiel de la « grande France » pour nourrir la métropole. Si, en 1913, les colonies françaises fournissent moins de 3 % de chocolat à la France, le chiffre passe à 90 % en 1938[68]. Le volume des denrées coloniales s'accroît donc progressivement et des produits comme le chocolat, le café et le sucre, déjà bien intégrés au commencement du XX^e^ siècle, font désormais partie du quotidien culinaire. Le riz d'Indochine est l'objet d'une intense promotion auprès des consommateurs de la métropole, et les fruits exotiques deviennent plus courants dans l'entre-deux-guerres, comme en témoigne la revue de cuisine *Le Cordon Bleu* (1^er^ juin 1935) : « Les bananes sont des fruits de toutes saisons ; aujourd'hui du moins, car autrefois elles étaient regardées comme des raretés au même titre que l'ananas et tous les fruits coloniaux que nous voyons à présent avec la même indifférence que les pommes et les poires. » Il y a un réel intérêt pour les produits venus d'ailleurs. Et la cuisine de Paris, tout en se régionalisant, se teinte d'une touche d'exotisme. Ainsi, des plats à l'indienne ou à la créole figurent sur les cartes et les menus des restaurants. « Le [gombo] se sert aussi très souvent, les cœurs de palmiers également, les patates douces, les ignames un peu moins fréquemment servis sont presque de chez nous[69]. »

Avec ses déjeuners amicaux annuels, qui se tiennent depuis 1908 au buffet de la gare de Lyon[70] – excepté durant la Première Guerre mondiale –, la Société nationale d'acclimatation de France contribue à promouvoir les produits de l'empire et l'exotisme culinaire à table. Ainsi, le repas du 22 mai 1919 se compose de plats de riz ou au riz, pour « essayer [d'en] propager l'usage en France », car les Français semblent alors peu l'apprécier. Chaque convive reçoit au moment de l'événement une brochure sur le riz, incluant des recettes à cuisiner à domicile et le menu du déjeuner. On y sert, entre autres mets, du « riz aux huit merveilles préparé à la mode chinoise[71] » ; des

« carpes-cuir en surprise », cuites à l'huile et farcies de riz avec un mélange de porc, d'oignons et de divers condiments ; des « rizottes de porc » à la sauce tomate (croquettes de riz passées au four) ; du rôti d'antilope de l'Inde au riz, à la sauce curry ou à la sauce soyou[72] ; une « jardinière » de riz et de légumes dans une crêpe ; un riz fondant en entremets ; une « vieille eau-de-vie de riz » et une « eau-de-vie annamite parfumée à la camomille » servies après le dessert au moment du café. Ce déjeuner tout riz promeut un aliment digne de « figurer sur toutes les tables ». Le président de la Société nationale d'acclimatation, M. Perrier, rappelle l'objectif de ces réunions annuelles dans son allocution au déjeuner du 26 février 1920 : multiplier les ressources culinaires et « faire mieux connaître et apprécier les productions de nos colonies ». L'année suivante, le déjeuner (14 avril 1921) est présenté comme « une sorte de programme de politique coloniale mis en pratique de la façon la plus originale et la plus satisfaisante » ; c'est dire l'importance attribuée à ces déjeuners dans l'appréciation des denrées de l'empire. Le menu se compose de produits marins, à l'exception du « miroton de dromadaire », qui remplace les crustacés de Madagascar qui n'arrivent pas à temps. Toutefois, ces aliments exotiques sont servis et apprêtés, dans la plupart des cas, à la manière française : consommé au nuoc-mam, cotriade de poissons des colonies, marinade de mulets de Djibouti, mais aussi cassolettes de brandade de courbine (poisson des côtes de Mauritanie). D'une certaine façon, les traditions culinaires de la métropole servent ici à acclimater des nourritures venant d'ailleurs.

Le déjeuner a du succès et rassemble 132 convives en 1923 et 154 en 1926 – toujours dans l'une des grandes salles du buffet de la gare de Lyon. C'est un public choisi avec des membres de la Société nationale d'acclimatation de France, des scientifiques, des politiciens, des littéraires, des érudits, des académiciens, mais également des représentants de la presse. Le déjeuner du 30 mai 1931 réunit, lui, plus de 300 personnes, et se tient au pavillon de l'Afrique-Occidentale française (A.-O.F.) à l'Exposition coloniale

internationale et des pays d'outre-mer inaugurée quelques semaines auparavant. Les convives sont installés « sous la tente ou dans la grande salle du restaurant, sorte de château féodal en pisé rouge, dont les hautes colonnes carrées se découpent sur les eaux calmes d'un étang bordé, au lointain, par les cases d'une cité lacustre », écrit l'auteur du procès-verbal dans le *Bulletin de la Société*. Le déjeuner est alors présidé par Paul Morand. « Le menu est incroyable », dit-il, plus qu'une invitation à déjeuner, « c'est une invitation au voyage » sans bouger, où l'on voit défiler devant les assiettes « les continents, les races, les espèces, les océans et les ciels ». Tous purent ainsi déguster de la crème veloutée à la noix de coco, des poules de Sénégambie aux arachides du Sénégal, des phacochères de Mauritanie rôtis, des choux palmistes en salade, des mangues et des goyaves rafraîchies, entre autres plats[73].

L'exotisme culinaire est alors en vogue dans la capitale et l'exposition contribue à ce succès en montrant aux visiteurs les possibilités alimentaires de l'empire et d'ailleurs. On en vient à parler de cuisine coloniale comme l'on parle de cuisine exotique. Même si les deux termes n'ont pas tout à fait la même signification, ils sont généralement employés pour décrire une nourriture non occidentale[74].

Si le premier terme renvoie plus spécifiquement aux produits venant des colonies, les mots « exotique » et « exotisme » se réfèrent également à ce qui vient de l'étranger et peuvent donc désigner des cuisines européennes, des plats italiens et espagnols, par exemple, et « toutes les recettes qui n'étaient pas françaises en France[75] ». Dans la revue *Le Cordon Bleu* (1931), Henri-Paul Pellaprat consacre une rubrique à la « cuisine coloniale » durant le temps de l'exposition, une « cuisine qui peut être faite avec des produits coloniaux », en même temps que les écoles du Cordon-Bleu animent des cours de cuisine et de pâtisserie avec des produits des colonies, dans le pavillon de la Cochinchine[76]. Revue, magazine et quotidien évoquent la diversité culinaire de l'empire[77] et des livres de cuisine sont édités à

l’occasion de l’exposition. Déjà en 1930, Léon Isnard publie à Paris *La Gastronomie africaine* qui comprend plus de 2 000 recettes. En 1931, Raphaël de Noter fait paraître *La Bonne Cuisine aux colonies. Asie-Afrique-Amérique*, regroupant 400 recettes. C’est après de nombreuses recherches dans « une immense quantité d’ouvrages ou d’articles sur les colonies », dit-il, qu’il a pu élaborer cet ouvrage, qui est « un acheminement vers une divulgation complète de l’art culinaire colonial ou plutôt exotique[78] ». La même année, Anne Quérillac sort *Cuisine coloniale. Les bonnes recettes de Chloé Mondésir* et Charlotte Rabette *La Cuisine exotique chez soi*. Les recettes de cette dernière sont « pour tous ceux qui ont ce désir d’élargir leurs connaissances gastronomiques ». Quand on ne peut faire en France la « véritable recette d’origine », précise-t-elle, il faut savoir la retoucher et la remanier légèrement[79].

***

À ce moment-là, Paris est bien plus qu’une capitale gastronomique occidentale où se rejoignent les cuisines régionales et étrangères. Elle est aussi celle d’un empire colonial qui contribue à la nourrir tout en lui donnant une touche d’exotisme culinaire. Dans le même temps, l’universalisme et le cosmopolitisme de la ville rendent flous les contours d’une cuisine parisienne, notamment celle qui s’élabore dans les foyers. Il n’en reste pas moins que la capitale est le lieu de l’innovation culinaire où se concentrent des cuisiniers et des cuisinières de talent. Mais ce qui se fait à Paris prend généralement une dimension nationale, voire internationale, et on en oublie alors bien souvent l’origine des plats créés dans la Ville lumière.

15
Le rayonnement de Paris

> « Or, voilà qu'en l'espace de quelques années, ressuscite une admirable et nouvelle cuisine française, travaillée par un prodigieux bouillonnement d'idées et d'inventions où Paris une fois encore se taille la part du lion. »
>
> *Le Nouveau Guide de Paris Gault-Millau*, 1975.

« Mon assiette menace fort d'être, d'ici peu de temps, aussi vide que celle même du budget », s'angoisse Curnonsky, dans *La Cuisine d'aujourd'hui* de Gaston Derys (1940). Fini les poulardes au coulis de queues d'écrevisses, les oreillers de la Belle Aurore et les ballotines de foie gras à la Metternich[1]. Et pour cause, les temps s'assombrissent avec la guerre et l'Occupation allemande. Le quotidien alimentaire devient rapidement la principale préoccupation des Parisiens, et des Français en général. Dans *Paris Rutabaga. Souvenirs d'enfance 1939-1945*, Jean-Louis Besson, qui venait d'avoir 7 ans en septembre 1939, se souvient que la « grande affaire, c'est de trouver à manger. Il faut des tickets pour acheter ce dont on a besoin, et chacun a sa carte d'alimentation, d'une catégorie différente selon son âge[2] ». Les Parisiens, qui habituellement baignent dans la profusion alimentaire de leur ville, découvrent les restrictions. « Devant les boutiques d'alimentation s'étirent de longues queues de ménagères[3] », témoigne Jean Galtier-Boissière dans *Mémoires d'un Parisien*. On en vient à rationner le pain, le sucre et les

pâtes, puis, progressivement, les matières grasses, les œufs, le poisson, la viande, les pommes de terre, le fromage et les fruits[4]. Les premières « cartes individuelles d'alimentation » pour le pain, la viande et le fromage apparaissent le 23 septembre 1940[5].

Plus de petits fours…

Par la force des choses, la cuisine devient improvisation et se fait avec le peu dont disposent les Parisiennes et les Parisiens. Des livres paraissent alors pour aider à mieux gérer le quotidien de la table. Citons, pour 1940, *340 recettes de cuisine pour les restrictions alimentaires* du cuisinier Henri-Paul Pellaprat, *Recettes de cuisine et conseils ménagers en période de restrictions* de Marcelle Daguin, ou encore *Cuisine et restrictions*, du physiologiste et médecin Édouard de Pomiane : « Il y a un an "manger" était, pour la plupart des gens, une satisfaction artistique qui les faisait vivre à leur insu. Aujourd'hui, manger est devenu un problème grave, un problème vital à résoudre[6]. »

Désormais, règne la cuisine de la débrouillardise et du non-gaspillage où chaque ingrédient devient utile, même les miettes de pain. Un foyer de cinq personnes disperse 30 grammes de miettes par jour, ce qui fait 210 grammes de pain gaspillé en une semaine, explique-t-on dans *100 recettes nouvelles à base de miettes de pain* – rare petit ouvrage de 1941, qui rappelle combien le pain est « l'élément symbolique de la vie ». Employées sans aucune préparation particulière ou transformées en chapelure, ou en une « semoule légère et blonde comme du sable », les miettes se conservent plusieurs mois dans des boîtes en fer et permettent l'élaboration de recettes : boulettes, hachis avec des restes de viande, pain de poisson, de miettes, potage, gâteaux, ou encore « soufflé aux miettes »[7]. Il faut également se préoccuper du nombre de tickets de rationnement pour obtenir les « denrées les plus indispensables : beurre, huile, viande, fromage, pommes de terre, etc. », modifier les formules culinaires et les proportions, souligne Prosper

Montagné dans *Cuisine avec et sans tickets* (1941). Mais il y a aussi « des comestibles que l'on peut se procurer sans restrictions », et que l'on n'a pas l'habitude de voir figurer sur les tables (cœur de veau, couenne de porc, rutabaga, fanes de carottes, de navets, etc.), et qui permettent désormais de faire une cuisine sans tickets[8], sans oublier le « marché noir ».

Mais la situation continue à se dégrader et les pâtisseries ferment au début du mois de mars 1941 : « Plus de babas. L'éclair au chocolat est proscrit ; la tarte aux cerises condamnée à l'oubli ; le chou à la crème interdit de séjour. Le décret n'a pas même épargné le petit four[9]… », écrit le journal *Paris-Midi*. Les restaurants ne sont pas mieux lotis, avec des jours sans viande et une législation de plus en plus contraignante qui interdit le service à la carte pour imposer à tous des menus à prix fixe. Au 92, boulevard Rochechouart, le restaurant Leprince, un établissement de belle tenue, a, le 30 août 1939 – soit quelques jours avant la déclaration de la guerre –, une carte des plus alléchantes, avec, par exemple, des écrevisses à la nage, du homard à l'américaine, de la langouste de Roscoff mayonnaise, ou encore du caviar frais de Volga. Mais les 21 et 25 mai 1945, il en est réduit à proposer dans un menu à 40 francs des radis roses, des croquettes maison et de la confiture[10].

Le législateur a défini quatre catégories d'établissements de restauration, étiquetés de A à D, le tarif du menu évoluant de 50 à 18 francs ou en dessous, selon la catégorie du restaurant[11]. La municipalité parisienne a, quant à elle, mis en place des restaurants communautaires. Pour un prix de 8 à 16 francs, on peut prendre un repas composé « d'un potage, d'un plat garni, d'un fromage ou d'un dessert, arrosé de 20 centilitres de vin ». Par la suite est créée une classe dite « exceptionnelle » pour une cinquantaine d'établissements – de 50 à 100 francs, puis de 100 à 250 francs. Mais au marché noir, les prix des restaurants s'emballent, et peuvent atteindre 1 000 francs par personne (« presque la paie mensuelle d'un manœuvre »), voire plus[12].

En revanche, pour l'Occupant, Paris reste une ville d'agrément. Dès le 15 juillet 1940, les autorités allemandes publient *Der Deutsche Wegleiter für Paris* (« Le guide allemand pour Paris »), qui prendra comme sous-titre *Wohin in Paris ?* (« Que faire à Paris ? »). Le but de cette publication mensuelle puis bimensuelle[13] est d'informer les soldats allemands de « ce qu'il y a à voir et à faire dans la capitale ». La préface en allemand du premier numéro évoque une ville mondialement connue, « célèbre non seulement en tant que ville de plaisir et de bonne cuisine, mais aussi en tant que ville des beaux-arts ». La version française de la préface parle des « innombrables chefs-d'œuvre artistiques qui font de Paris un joyau unique parmi les capitales du monde et dont elle tire à juste titre une gloire immortelle[14] ». Pour l'Occupant, Paris doit reprendre vie, retrouver au plus vite une activité économique et, dans la mesure du possible, « son aspect de Ville lumière », avec comme probable arrière-pensée ses richesses « pour financer l'effort de guerre »[15]. De plus en plus de restaurants, de commerces, de cinémas, de lieux de divertissement, de théâtres et de musées ouvrent tous les jours, dit *Der Deutsche Wegleiter für Paris* dès ce premier numéro. C'est d'ailleurs ce que soulève déjà le journal *Le Matin* du 18 juin : « De nombreux cafés ont relevé leurs rideaux de fer et réinstallé leurs terrasses… » La reprise progressive de la vie culturelle donne ainsi à l'Occupant la possibilité de se détendre et aux Parisiens celle de « reprendre une vie presque normale[16] », du moins en ce début d'Occupation.

Au fil du temps, « Le guide allemand pour Paris » connaît un fort succès et s'étoffe jusqu'à contenir une centaine de pages (le premier numéro n'en avait que 16). Publié jusqu'au 12 août 1944, il fait écho à la vie culturelle de la capitale française, l'Occupant n'hésitant pas à souligner la réputation gastronomique de la ville : « La cuisine parisienne a toujours été connue et célèbre dans le monde entier. Malgré les gros problèmes d'approvisionnement de nos jours, il y a encore des chefs à Paris qui font des merveilles avec des ressources limitées. » Parmi les premières adresses de

restaurants citées, classées par ordre de prix[17], nous trouvons, par exemple, Maxim's (rue Royale), « l'une des plus belles maisons de Paris » ; le Fouquet's (avenue des Champs-Élysées), « un point de rencontre du monde élégant de Paris » ; le Café de la paix (boulevard des Capucines), « connu dans le monde entier », avec une « cuisine de première classe » ; l'Auberge du Père Louis (rue de Ponthieu), spécialisée dans le « poulet rôti au feu de bois ». La liste des restaurants s'allonge dès le second numéro (15 août 1940) : la Tour d'Argent (quai de la Tournelle), L'Escargot (rue Montorgueil), Ledoyen (jardins des Champs-Élysées), la Rôtisserie périgourdine (place Saint-Michel), Prunier (rue Duphot), figurent parmi bien d'autres établissements de la gastronomie parisienne. Des adresses de traiteurs, de bars, de cafés, sont également données, comme celles des terrasses des grands cafés qui « ont un charme particulier à Paris[18] ». Pour l'Occupant, les restaurants et les cafés contribuent au rayonnement de la capitale française, même en ces temps difficiles. Il n'en reste pas moins que la majorité des Parisiens ont faim durant toute cette période et, dès l'été 1941, les pommes de terre sont de plus en plus difficiles à trouver[19].

Paris, capitale étoilée

Après la Libération, et malgré les tickets de rationnement qui perdurent jusqu'à la fin des années 1940, les Français cherchent à retrouver les plaisirs de la table. « Point n'était besoin de trop se creuser la tête pour satisfaire les clients[20] », se souvient Raymond Oliver, qui reprend le Grand Véfour, au Palais-Royal, à l'automne 1948. « La France émergeait à peine des restrictions. Le beefsteak était encore roi, le homard et le Chateaubriand représentaient l'Olympe tout entière[21] », poursuit le chef. Les gens ont faim de produits chers et de viande dont ils ont été privés. Les restaurants réputés de la capitale proposent alors une « excellente cuisine d'avant guerre », mais avec des prix d'après guerre, souligne le *Guide vert Michelin* de 1949. Il rappelle « aux visiteurs en quête d'un bon restaurant », que Paris « a toujours

offert des ressources extrêmement variées », mais qu'il est difficile de faire un choix judicieux « parmi tant d'enseignes célèbres, alléchantes, mystérieuses ou banales, groupées ou disséminées suivant les quartiers ». Le guide présente néanmoins une liste de restaurants classés par catégorie : « grande classe », « élégance parisienne », « confort cossu », « classiques », « choisis et variés », « atmosphère originale », « grands cafés et brasseries », « restaurants de quartier », « marchands de vins : la table prime le cadre », « cuisines spécialisées » (dont les cuisines de fruits de mer, régionales et étrangères)[22]. La vie gourmande reprend ses droits, et Paris retrouve progressivement son universalisme culinaire et sa splendeur gastronomique.

Dans les années 1950, la capitale concentre le plus grand nombre d'étoilés Michelin[23] du pays. Un bon tiers des restaurants trois et deux étoiles y sont installés, et plus de 10 % des établissements ont une étoile[24]. Alors qu'à Lyon – qui fut, en son temps, qualifié de « capitale gastronomique du monde[25] » –, aucun trois étoiles n'apparaît (le seul restaurant ayant cette reconnaissance étant celui de la Mère Brazier, au col de la Luère à une vingtaine de kilomètres de la ville). De 1953 à 1959, les deux étoiles oscillent entre 3 et 6, selon les années, et entre 8 et 13 pour les établissements à une étoile. À Paris, les restaurants deux étoiles varient entre 17 et 22, et ceux à une étoile, entre 62 et 71. Dijon, qui est la nouvelle « capitale gastronomique de la France » selon le journaliste auteur Marcel-E. Grancher (en raison de sa foire gastronomique, de ses États généraux de la gastronomie, de « son industrie axée principalement sur la fabrication des bonnes choses » et de sa situation géographique, « au centre de l'une des plus riches régions de production[26] »), n'a que trois restaurants à une étoile de 1953 à 1955. Les deux années suivantes, la ville n'en a plus que deux et seulement un de 1958 à 1959. Selon la classification du *Guide Michelin*, un établissement à une étoile est « une bonne table dans la localité », l'étoile marquant une « bonne étape » sur l'itinéraire du voyageur. Celui à deux étoiles est une « table excellente » qui mérite le détour, tandis que les trois étoiles qualifient « une

des meilleures tables de France » : on y « mange toujours très bien, parfois merveilleusement ». Au sommet de la hiérarchie des restaurants de la capitale, se trouve alors le Café de Paris jusqu'en 1955, le Grand Véfour, la Tour d'Argent, Lapérouse, et Maxim's.

Le primat culinaire de Paris est donc incontestable, même si d'autres villes ont pu être qualifiées de capitales gastronomiques (généralement dans un contexte journalistique et littéraire). En 1931, Curnonsky donne ainsi à Paris le titre de « grande capitale européenne de la gastronomie », mais aussi à Bruxelles et à Lyon[27]. Cela, d'une certaine façon, montre le galvaudage de cette formule. En 1953, Paris devient « capitale gastronomique du monde » dans *La France à table. Gastronomie et tourisme*[28]. Mais la ville a-t-elle besoin d'un tel titre, tant son rayonnement est grand ? Pour René Héron de Villefosse, « la cuisine de Paris ne peut pas […] être comparée à celles de Lyon, de Rouen ou de Bordeaux, grandes cités gastronomiques, orientées chacune vers ses spécialités », car elle est universelle, et « nous trouvons le monde dans la ville »[29]. La vie parisienne ne peut se concevoir sans les plaisirs de la table et sans cette sociabilité du café et du restaurant. Paris – bien plus que toute autre ville – rassemble tous les éléments qui caractérisent la « capitale gastronomique ». Outre l'abondance et la variété des produits qui affluent de partout, « on peut y déguster toutes les cuisines[30] ». On y trouve une longue tradition culinaire ; un savoir-faire des métiers de bouche ; des denrées alimentaires de qualité ; un nombre important de chefs renommés et de restaurants réputés ; une hôtellerie de luxe ; une diversité de commerces d'alimentation ; une concentration de restaurants, de cafés, de brasseries, de boulangeries et de pâtisseries, qui s'adressent à tous les publics. La table y est populaire, bourgeoise, ou sophistiquée. Paris est depuis des siècles un laboratoire d'innovation culinaire qui donne le ton, lance des modes, crée le restaurant et élabore le discours gastronomique… Sa pérennité historique dans ce domaine est indéniable, et sa prééminence reconnue.

En 1962, Marcel-E. Grancher revient sur sa position : Paris est « la véritable capitale gastronomique de la France ». Pour lui, « ce n'est présentement ni Dijon, ni Lyon, mais Paris qui, même en tenant compte de la densité de sa population, peut se targuer d'une moyenne de bons endroits infiniment supérieure à celles de n'importe quelle autre ville, et ce avec une densité infinie de cuisines, qui s'étend non seulement aux spécialités de toutes nos provinces, mais aussi à celles de tous les pays du globe ». C'est « l'heureux Paris, où les établissements de classe sont toujours pleins, parce qu'il y a toujours une exposition, un congrès ou un salon, qui leur apporte le regain de clientèle indispensable au maintien d'une bonne restauration »[31]. Une vingtaine d'années plus tard, le prestige culinaire de la ville est toujours aussi grand. Pour le géographe Jean-Robert Pitte : « Dans le monde entier, ou presque, Paris passe pour être la capitale de la gastronomie[32] », et cela rejaillit sur la réputation gastronomique de la France.

Du 19 avril au 20 mai 1984, la municipalité parisienne organise une exposition dans le Salon de l'Hôtel de Ville intitulée : « Paris capitale de la gastronomie. 200 ans de restauration. » Des panneaux retracent l'évolution des restaurants, des cartes montrent leur répartition dans la ville de 1804 à 1984, des objets et des tables dressées sont prêtés par de grands établissements[33]. La municipalité semble prendre conscience de l'historicité culinaire de Paris et, d'une certaine façon, officialise son statut de capitale gastronomique, même si la renommée de la ville n'a pas attendu ce titre de gloire.

On fleure bon la gastronomie française

Selon un guide gastronomique de 1953, « la diversité des tables parisiennes, grandes et petites, luxueuses et modestes, la science de nos chefs, maîtres et cordons-bleus, la variété et la richesse des produits de la mer et de la terre font de Paris la capitale gourmande des provinces de France[34] ». Dans le Paris des années 1950, l'on peut toujours faire le tour de France des tables

régionales. La capitale, qui est un concentré des cuisines du pays, valorise les produits du terroir, met en avant la diversité des identités culinaires – qui, en retour, contribuent à son rayonnement.

Mais Paris est également « fou de bistrots ». Le « Parisien chic » de cette époque « n'aime rien tant que le bistrot », se souvient Christian Millau : le Chateaubriand, rue de Tocqueville ; la Mère Michel, rue Rennequin, et son fameux beurre blanc ; Châtaignier, rue du Cherche-Midi, pareillement célèbre pour son beurre blanc. De plus, son foie gras d'oie est « un vrai velours », et sa « volaille de Vendée truffée » fait oublier le « décor tarte » et les « fauteuils-club » de l'établissement. Et puis il y a Roger la Grenouille, au 26, rue des Grands-Augustins, un bistrot « typiquement parisien » – trop, semble-t-il, car certains soirs « on y entend plus l'anglais, le suédois, l'italien ou le batave que le français », et on s'y bouscule[35]. Le bistrot est un lieu emblématique de la capitale. Le mot – avec ou sans « t » – vient de l'argot et apparaît pour la première fois, semble-t-il, dans un ouvrage de 1884[36]. Il semble d'abord désigner le cabaretier, le débitant de boissons ou le petit restaurateur, voire le garçon de café ou l'aide d'un marchand de vin, avant de signifier (ou signifiant peut-être en même temps), le lieu de consommation – c'est-à-dire le cabaret, le café ou le restaurant modeste. C'est généralement un établissement familial, tenu par un couple, la femme s'occupant de la cuisine et l'homme du bar. On y trouve une ambiance conviviale et animée et des plats simples à prix raisonnable : en entrées, l'œuf mayonnaise, le céleri rémoulade, le poireau vinaigrette, le hareng pommes de terre à l'huile, ou encore la terrine maison ; en plats, le bœuf bourguignon, le hachis parmentier, la blanquette de veau, le pot-au-feu, ou encore des préparations d'abats[37]. La cuisine de bistrot est donc un mélange de cuisines ménagère, populaire et bourgeoise, mais elle peut aussi se faire plus sophistiquée, comme nous avons déjà pu le constater. Au début des années 1960, Allard, au 41, rue Saint-André-des-Arts, est considéré comme « l'un des meilleurs grands bistrots de Paris[38] ».

Outre ces endroits, Paris regorge d'établissements qui fleurent bon la gastronomie française, comme le restaurant Chez Mercier, au 13, rue Lincoln, dans le 8e arrondissement, et qui a une étoile au *Guide Michelin*. C'est une bonne adresse depuis au moins les années 1930 ; elle est appréciée d'une clientèle d'habitués qui vient y manger une cuisine plutôt bourgeoise[39]. La continuité culinaire de la maison fait son succès jusqu'à sa fermeture au début des années 1970. L'étude de ses menus-cartes permet toutefois d'entrevoir des mutations : une plus grande attention à l'origine des produits dès les années 1950, une augmentation des appellations régionales des plats, avec une prédominance provençale qui s'affirme dans les années 1960-1970, et un accroissement du nombre de desserts.

Petit à petit, la cuisine évolue et Paris frémit. Joël Robuchon se souvient de son passage au Clos des Bernardins, rue de Pontoise, en 1965-1966, à une époque où la plupart des restaurants se copient et servent les mêmes plats. On y fait une « cuisine de produits », « déjà moderne », avec des « lottes entières cuites au four avec des pâtes au safran », des « anguilles au vert avec des orties », des petites langoustes pochées au dernier moment et servies avec un beurre fondu. Au Berkeley, avenue Matignon, « l'une des maisons les plus célèbres de Paris », où il entre pendant l'été 1966, et où travaillent, entre autres cuisiniers renommés, Alain Senderens et Henri Faugeron, on cuit déjà le poisson « rose à l'arête », les perdreaux « à la goutte de sang » et les haricots verts « al dente ». On y prépare une cuisine minute : les soles aux courgettes sont « meunières et cuites au moment, comme les courgettes poêlées rangées sur la sole », les blinis qui accompagnent le caviar sont aussi cuits à la dernière minute, après avoir incorporé les blancs en neige dans la pâte. « Nous n'avions pas attendu la nouvelle cuisine, explique Robuchon, nous vivions la fin d'une cuisine mais, plus sûrement et plus positivement, le début de la cuisine moderne. »[40] Le renouveau culinaire est en marche. Le prestige et le rayonnement de Paris lui donnent une portée internationale. Toutefois, jusque dans les années 1970, les cartes des grands restaurants

évoluent lentement : « un ou deux plats nouveaux par an tout au plus » – le canard à l'orange de Lasserre est resté « stable dans sa présentation et son goût » durant près d'un demi-siècle. En province, le gratin de queues d'écrevisses de Fernand Point, à Vienne, dans l'Isère, et la poularde demi-deuil de la Mère Brazier, sont alors de « véritables monuments historiques[41] ». Puis le renouvellement des cartes de restaurants se fait plus pressant, avec l'arrivée de la « nouvelle cuisine », qui est un fait parisien, avant de devenir un phénomène national puis international.

Le mouvement est porté par les deux journalistes – Henri Gault et Christian Millau – qui appartiennent, en 1960, à la rédaction du quotidien du soir *Paris-Presse*[42]. Le premier tient dans une page « magazine » que dirige le second, une rubrique de « flânerie » qui paraît le vendredi et où « la découverte des restaurants agitait le plus les lecteurs ». La nouveauté du ton, voire l'impertinence des propos, fait le succès de la rubrique qui, par la suite, devient quotidienne. En lisant, le vendredi, que « tel restaurant était infâme ou que le navarin de la Tante Ursule était sublime », le lecteur fait « spontanément confiance » et accourt lorsque « l'article était chaleureux »[43]. « Si nous surprenions, disent-ils, ce n'était pas par volonté de surprendre, mais tout simplement parce qu'il nous paraissait évident de placer un restaurant vide et à peine connu comme *Denis* au même rang que *Lasserre*, ou un bistrot de grand-mère de la porte Saint-Martin au même niveau qu'une grande maison pleine de velours et de cuivres[44]. » Gault et Millau rencontrent également le succès avec leur *Guide Julliard de Paris*[45]. L'édition de 1963 répertorie 338 à 340 restaurants, « du plus célèbre au succulent petit bistrot inconnu », sur environ trois mille établissements parisiens que compte la capitale, selon leurs propos. Pour eux, le restaurant de Denis (10, rue Gustave-Flaubert) est l'un des meilleurs de Paris[46]. Ils n'hésitent pas à bousculer le conformisme culinaire. Dès le premier numéro (mars 1969) de leur magazine *Gault-Millau*, ils fustigent le *Guide Michelin* et ses « 74 étoiles » ignorées : « Né avec le siècle, écrivent-ils, le *Guide Michelin* a un

âge vénérable. Aux découvertes, il préfère la sécurité. Cet excès de sagesse laisse dans l'ombre un certain nombre de restaurants, à Paris et en province, […] quand ce n'est pas un silence absolu[47]. » Une nouvelle cuisine émerge, et le *Guide Michelin* ne semble alors pas s'en rendre compte. On parle pourtant de plus en plus de ces jeunes chefs inventifs en région : les frères Troisgros, Paul Haeberlin, Paul Bocuse, Charles Barrier, Alain Chapel, ou encore Roger Vergé. Selon Gault et Millau, les « grandes maisons » parisiennes ronronnent, mais cela n'empêche pas la capitale de bouger, comme en témoigne Joël Robuchon. Et l'on évoque déjà les nouveaux talents de Paris et de ses environs : Jacques Manière, Alain Senderens, Henri Faugeron, Guy Girard, Claude Peyrot, André Guillot et Michel Guérard[48].

Une ville « follement culinaire »

C'est toute la capitale culinaire qui bouge. « Chaque année, à la rentrée, un déferlement de nouveaux restaurants transforme la vie parisienne » ; de nouvelles adresses « charrient un sang nouveau et prouvent que Paris se porte bien », annonce *Le Nouveau Guide Gault-Millau*, d'octobre 1971. Les numéros du magazine montrent le melting-pot de la première ville de France, avec des dossiers sur « les meilleurs couscous de Paris » ; sur « les meilleurs pot-au-feu de Paris » ; sur les « exotiques qui envahissent Paris », avec les chinois et l'arrivée « des pieds-noirs qui apportèrent d'Afrique du Nord leur cuisine hispano-judéo-arabe », sans oublier les japonais, les hindous, les brésiliens et les gréco-turcs… « Ainsi, Paris, comme Londres ou New York, propose désormais une gamme très étendue de cuisines étrangères et cela agrandit son domaine pittoresque, sinon gastronomique », concluent Gault et Millau. L'année suivante s'ouvre avec « les choucroutes de Paris. Les meilleurs et quelques autres », et se poursuit avec les bons petits bistrots parisiens « où l'on mange gentiment sans se ruiner ». En septembre, sont à l'honneur « les 12 "japonais" de Paris » en vue où l'on peut déguster « du sushi (poissons crus sur des canapés d'algues et de riz), de la soupe aux œufs

à la vapeur (moushi), du sashimi (poissons crus trempés dans la sauce soja et au raifort), de la tempura (grosses crevettes et poissons frits), du tonkat (porc pané aux choux crus), du yakitori (petits oiseaux ou poulet en brochettes), de l'ounaghi (anguille grillée), du classique soukiyaki (bœuf en tranches et légumes cuits devant vous) », sans oublier le bœuf de Kobé, que les « paysans japonais ont engraissé à la bière et amoureusement massé ». En décembre, on évoque encore les chinois, avec dix nouvelles adresses de restaurant : « Ce n'est plus mille, c'est douze cents, peut-être treize cents restaurants chinois et vietnamiens qu'on peut dénombrer à Paris aujourd'hui », affirment-ils[49].

Toutes les cuisines sont ainsi les bienvenues ; le Paris culinaire des années 1970 est de plus en plus cosmopolite et de plus en plus international. Il est inventif et créatif, et va jouer un rôle moteur dans le succès de la « nouvelle cuisine ». « Le prestige de la restauration parisienne » s'en trouve ravivé, et « Paris est plus que jamais le creuset gastronomique du monde »[50]. En quelques années, le paysage culinaire de la capitale change, comme celui de sa proche banlieue. C'est une révolution, écrit *The New York Times*, le 6 avril 1972 ; une révolution menée par « un petit nombre de jeunes chefs », qui fait « d'un dîner à Paris un voyage de découverte » à quelques heures de New York en avion[51]. À une dizaine de minutes en taxi de l'Étoile (Arc de triomphe), dans la banlieue semi-industrielle d'Asnières, Le Pot-au-Feu de Michel Guérard, au 50, rue des Bas, devient « le meilleur restaurant de banlieue du monde ». Son « minuscule bistrot », d'une douzaine de petites tables, attire le tout-Paris et une clientèle étrangère, qui vient déguster son « étonnante cuisine, inventive, toujours différente, toujours délicate »[52] : « La salade de foie gras aux haricots verts frais, les aiguillettes de caneton au poivre vert, la volaille au concombre, le jambon au foin, le feuilleté aux poires. » Le journaliste américain Raymond A. Sokolov se souvient de la finesse et de la puissance du foie gras ; du goût et de la « tendreté uniforme » du ris de veau, de sa substance, qui est un « mystère d'une réelle

fascination » ; de la tarte aux poires caramélisées préparée à la commande avec une succulente pâte feuilletée[53]. À La Barrière de Clichy, « juste derrière le boulevard périphérique, près de la porte de Clichy », l'établissement de Claude Verger rencontre aussi le succès. « Une foule hétéroclite et brillante » vient dans cet ancien café de banlieue, devenu restaurant, pour notamment apprécier la « salade de queues d'écrevisses », le « lapin aux navets », la « mousse de rouget au coulis de homard », la « poire braisée au brouilly »[54].

Paris est alors en pleine ébullition, c'est la ville « la plus follement prodigue du monde, la moins ennuyeuse, la plus fantasque, la plus imaginative », lit-on dans la première édition du *Nouveau Guide de Paris Gault-Millau* de 1975, qui n'est pas le magazine. En quelques années apparaît « une admirable et nouvelle cuisine française, travaillée par un prodigieux bouillonnement d'idées et d'inventions »[55]. Le guide qui paraît tous les deux ans montre une ville en perpétuel mouvement. Ainsi le Paris de l'automne 1977 est-il aussi extraordinaire que celui de 1975, tout en étant différent de lui : c'est « un Paris effervescent qui bouge et qui court sans cesse ». Au Bistrot d'Hubert, 36, place du Marché Saint-Honoré, l'on mange une « cuisine très moderne, intelligente et un peu folle » ; la cuisine du Grand Véfour[56] « demeure l'une des plus inventives de Paris ». Au 154, rue Montmartre, le jeune cuisinier Gérard Pangaud propose « une cuisine tout en finesse » avec des « sauces aériennes et des plats subtils ». Guy Girard, installé au 16, rue Feydeau, est très créatif avec sa terrine de tourteau, sa bouillabaisse de lapin, ses poireaux aux truffes, son flan d'oursin. Au Dodin-Bouffant, 25, rue Frédéric-Sauton, le cuisinier-poète Jacques Manière réalise des « plats toujours époustouflants », en même temps qu'Alain Senderens, qui tient L'Archestrate de la rue de Varenne, devient « le premier cuisinier de Paris »[57]. En 1978, la ville concentre le plus grand nombre de restaurants de la « nouvelle cuisine[58] », c'est dire sa prépondérance dans cette révolution gastronomique. Paris est désormais un vaste atelier d'artistes culinaires où

s’exprime la liberté, la créativité, la nouveauté, l’audace et la folie. Pour Raymond Oliver, « cette fameuse nouvelle cuisine » révèle un « désir de création. Une façon de traiter les plats très personnelle »[59]. Paris donne donc le ton de la mode et consacre les nouveaux talents, tout en continuant à rayonner ; il est à la pointe de l’avant-gardisme culinaire.

L’esprit de Paris

Dans un entretien paru dans le quotidien espagnol *El Païs* le 23 octobre 1977, l’écrivain Emil Cioran raconte qu’à son arrivée dans la capitale française il loge dans un petit hôtel du Quartier latin. Dès le premier jour, lorsqu’il descend téléphoner à la réception, il trouve l’employé de l’hôtel, sa femme et son fils en train d’établir le menu du repas. Il raconte : « Ils le préparaient comme s’il s’agissait d’un plan de bataille ! […] Je demeurai stupéfait : en Roumanie, je m’étais toujours nourri comme un animal, je veux dire, inconsciemment, sans prendre garde à ce que manger veut dire. À Paris, je me suis rendu compte que manger est un rituel, un acte de civilisation, presque une prise de position philosophique[60]… »

Paris est bien plus qu’une ville ; il y a ce quelque chose, pas toujours définissable, qui le rend unique. Le lieu est une civilisation à lui tout seul. L’esprit de Paris donne un sentiment de liberté et d’audace, propice à la créativité et à l’innovation, qui fait que l’on y cuisine différemment. On en vient à parler d’un « esprit gastronomique », voire d’un « esprit de l’universalité de la cuisine parisienne »[61]. Paris transforme la cuisine des chefs qui viennent s’y installer. Raymond Oliver – originaire de Langon, en Gironde, où ses parents tiennent un hôtel-restaurant, et qui fait son apprentissage dans la capitale avant de mener Le Grand Véfour au firmament de la gastronomie parisienne – a parfaitement compris le rôle de Paris dans la transfiguration de sa cuisine[62]. Il a d’abord fallu qu’il l’adapte aux exigences de la clientèle : « remplacer la sole frite chère aux Bordelais » ; mettre en veilleuse la lamproie et les ortolans ; « reconsidérer les utilisations du foie

gras » ; « abandonner la blanquette d'agneau de Pauillac » ; mettre de la crème dans le curry ; ne plus faire de palombes saignantes, de crêpes sèches, de poulets jaunes, de cèpes onctueux, de farces parfumées à l'ail. Il ne renonce cependant pas totalement à la cuisine du Sud-Ouest, mais il l'accommode au goût parisien – comme son pigeon prince Rainier III qui, selon lui, comporte une série d'éléments « propre à la cuisine parisienne ». Le pigeon de Bresse, lui, est saigné au lieu d'être étouffé, comme dans la méthode du Sud-Ouest. Il est désossé pour « préserver le confort du gastronome », garni d'une « farce délicate », faite de blanc de volaille, de gras de jambon, de truffe du Périgord, de foie gras des Landes et d'armagnac – et la cuisson du volatile doit être « très surveillée ». « Mais la cuisine parisienne n'est-elle pas celle des vestales que sont les concierges ? » dit-il au milieu des années 1970, la voyant s'élaborer dans les loges des immeubles ! Ce sont « le bœuf miroton, les pieds d'agneau poulette, les ragoûts mijotés : blanquettes ou capilotades. Enfin, tout ce qui demande beaucoup de soins et de temps ». Pour le chef, « Paris c'est le creuset, c'est aussi la consécration[63] ». La capitale permet toutes les libertés culinaires, ou presque. « En 33 ans de cuisine à Paris, raconte Oliver en 1982, j'ai eu des périodes comme peut en avoir un peintre… Après mon voyage au Mexique, j'avais tendance à faire des plats très épicés, avec une base de maïs, et puis, après être allé en Océanie, je me suis mis aux poissons crus ou du moins roses à l'arête. »

Pour lui, la cuisine faite à Paris prend « des qualités d'exception parce qu'elle ne joue pas sur la facilité de la cuisine du pays dans lequel on passe. En province, on a faim à l'étape et il suffit d'une suggestion qui séduise ». À Paris, c'est différent ! Ce n'est pas la faim qui mène le client dans un grand restaurant, alors « il lui faut une carte très variée, inventive ». Alain Senderens, originaire du sud de la France, témoigne également de ce que la capitale apporte à l'élaboration culinaire : « Je pense souvent que si j'étais en province, je ne ferais pas la même cuisine », dit-il dans un entretien. « Il y a

vraiment un esprit différent, moins traditionaliste, à Paris, les gens sont plus fous. À Paris, ville de la fête, c'est un peu une cuisine de cour que nous pratiquons. » C'est de la folie qu'attendent ses clients et il doit sans cesse se renouveler : « À Paris, on vit davantage le moment présent, voire même le futur, sans retenue, sans refus », explique-t-il encore[64]. Le contexte de la nouvelle cuisine rend la capitale encore plus folle, mais c'est bien de liberté qu'il s'agit, de cette liberté parisienne qui fait qu'un grand cuisinier peut pleinement exprimer son art dans une ville comme Paris. Il peut innover, tenter les choses les plus audacieuses, ce qui est plus difficile à faire en province, où la clientèle est généralement attachée à une cuisine plus conformiste, même si la province bouge beaucoup et que des chefs y proposent une cuisine raffinée et moderne.

C'est en « homme libre » que Pierre Gagnaire arrive ainsi à Paris, pour ouvrir son restaurant, rue Balzac, le 23 novembre 1996. Il quitte Saint-Étienne, qui est une ville « sans racines, sans terroir, sans culture gastronomique », selon ses dires, pour venir dans une capitale où « tout [est] possible », car « Paris est fait pour la cuisine d'un homme ». En deux ans, il obtient trois étoiles au *Guide Michelin*. C'est pour lui une renaissance : « Paris est une place privilégiée à tous points de vue pour un cuisinier. Paris a notamment été pour moi une redécouverte des produits et une façon nouvelle de les travailler », explique-t-il dans un ouvrage de 2011. Contrairement à sa période stéphanoise, il peut désormais être « tout à [son] histoire culinaire, qui s'est enrichie de valeurs », qu'il ne percevait pas auparavant, comme la transmission, la « verbalisation des projets », le « travail fait et refait », la « modestie du geste » et non plus la « créativité à tout prix »[65].

Si la capitale permet à de grands cuisiniers d'exprimer leur talent culinaire, ces derniers participent en même temps au rayonnement de Paris. La ville a alors une image positive, qui s'accompagne d'un art de bien manger reconnu[66]. On assiste à une augmentation des établissements de restauration, et d'après une étude basée sur des guides, les restaurants

gastronomiques ont augmenté de 67 % de 1954 à 1988 et de 17,2 % entre 1984 et 1988. Paris est plus que jamais la ville des restaurants et de la gastronomie. La nouvelle génération de cuisiniers qui s'est installée dans la capitale a transformé la cuisine des grands établissements parisiens. Le vedettariat et la médiatisation des chefs, aussi bien à Paris qu'en province, personnalisent les restaurants : on va chez Joël Robuchon, chez Alain Senderens, chez Alain Passard, et moins chez Jamin, au Lucas Carton ou à l'Arpège – qui sont les noms de leurs établissements. La grande mode dans le Paris des années 1990 est d'ouvrir à proximité du restaurant gastronomique une « annexe » sous la forme d'un bistrot. Là, les jeunes chefs abandonnent les excès de la « nouvelle cuisine » pour exprimer leur personnalité au travers de leur cuisine ; une « cuisine d'humeur [et] de caractère ». On constate aussi « une évolution vers le dépouillement, l'ascétisme même dans les préparations, les cuissons, les accompagnements, les présentations[67] ». En 1998, les établissements les plus étoilés de la capitale sont Lucas Carton (Alain Senderens), Taillevent (famille Vrinat), L'Ambroisie (Bernard Pacaud), l'Arpège (Alain Passard), Pierre Gagnaire et Alain Ducasse (dont les noms sont aussi ceux de leurs établissements) ; des adresses qui sont internationalement renommées (sans oublier les autres étoilés[68]) et qui font plus que jamais de Paris une ville intensément gastronomique.

***

Dans la seconde partie du XX^e^ siècle, le Paris culinaire se transforme totalement. L'après-guerre est le moment du réconfort gastronomique, de l'oubli des restrictions, de la bonne cuisine au beurre, et des spécialités régionales. Les bistrots à l'ambiance conviviale et animée – où se mêlent les habitués et les touristes – sont à la mode. On a faim d'un Paris nostalgique et des tables qui rassurent. Mais au retour de la prospérité, les fourneaux parisiens s'agitent autour d'une nouvelle cuisine dont on parle beaucoup dans les années 1970. La ville est de nouveau en ébullition, inventive, impétueuse,

passionnément culinaire, à l’avant-garde de la gastronomie. Et c’est bien ce qui caractérise la capitale : sa capacité à se renouveler ainsi que le sentiment de liberté que l’on y ressent et qui permet toutes les créativités.

ÉPILOGUE

Les tendances du Paris d’aujourd’hui

> « Paris a initié une révolution culinaire quand le guide Michelin a cessé d’être le seul chemin menant à la gloire. »
>
> Katrina Meynink, *Bistronomie. Le renouveau de la cuisine française*, 2015.

« Une petite planète gastronomique »

Le Paris culinaire et gastronomique des deux premières décennies du XXIe siècle se porte bien, et même très bien. En effet, le nombre des commerces d’alimentation spécialisés est en hausse dans la capitale. Ce sont ainsi 89 boutiques de produits biologiques, 55 magasins de pâtisseries, 55 cavistes, 43 salons de thé, 26 magasins de produits régionaux et 21 chocolatiers, qui se sont ouverts entre 2014 et 2017. Ils témoignent d’une clientèle parisienne « soucieuse de la qualité des produits qui lui sont proposés[1] ». Depuis 2003, le secteur de la restauration ne cesse de progresser, particulièrement la restauration rapide et les établissements de cuisines étrangères (notamment asiatiques, latino-américaines, et « autres restaurants du monde[2] », qui renforcent le cosmopolitisme culinaire de la ville). L’hôtellerie parisienne se transforme elle aussi. Les hôtels à zéro, une ou deux étoiles tendent à diminuer, alors que ceux à trois, quatre ou cinq étoiles

se multiplient, ainsi que les palaces[3] pour accueillir une clientèle touristique de haut niveau.

Plus qu'aucune autre cité au monde, Paris « bat au rythme de sa vie gastronomique » : « Grandes brasseries centenaires, palaces aux ors inoubliables, tables coréennes, argentines, italiennes, japonaises, maisons historiques ou tout juste apparues, grande tradition française ou créativité : mille surprises vous attendent sur les deux rives de la Seine », résume le *Guide Michelin* en 2018. N'en déplaise aux déclinologues qui voudraient nous faire croire à la décadence du Paris gastronomique (au profit de Tokyo, New York, Londres, Copenhague et de bien d'autres villes en Europe et dans le monde), la Ville lumière reste sur le devant de la scène. C'est une « course au titre mondial de capitale gastronomique », entretenue par des guides et des publications, et qui n'a bien souvent aucun sens, tant « Paris reste la capitale sentimentale de la gastronomie », où « les chefs comme les critiques ont souvent connu ici leurs premiers émois », souligne le journaliste François Simon[4]. Certes, la scène culinaire ne se concentre plus seulement dans la capitale française – comme cela fut longtemps le cas –, elle se joue désormais un peu partout dans le monde. Mais la gastronomie parisienne a toujours su s'adapter, se moderniser, innover, tout en ne reniant pas sa longue histoire et sa prestigieuse culture culinaire, qui sont pour elle un atout plutôt qu'un handicap. En 2012, des spécialistes de la gastronomie de divers pays livrent leur point de vue sur le sujet[5]. « Il y a toujours un bon restaurant dans un périmètre de quatre pâtés de maisons », constate le journaliste brésilien Luiz Horta ; Paris est une « petite planète gastronomique », qui inspire la plupart des chefs, et où « la bonne bouffe est accessible de partout ». Pour le chef sino-américain Ken Hom, Paris est toujours la capitale gastronomique du monde occidental. « C'est l'habileté des Parisiens à se renouveler qui leur a permis de rester au premier rang », c'est aussi la « force d'une génération entière de chefs qui ont voyagé et cuisiné à l'étranger », revenant avec de

nouvelles expériences et absorbant dans « leur cuisine des influences du monde entier ».

Il n'y a donc aucun doute : Paris reste une référence pour les chefs du monde entier ; « ses racines culinaires profondes combinées à de solides techniques et à de superbes ingrédients sont les bases qui permettent à Paris de se renouveler constamment et de rester au centre du monde gastronomique ». Le critique britannique Nicholas Lander a, lui, toujours un faible pour Paris, dès qu'il lui arrive de « rêver de nourritures ». Carlos Petrini, fondateur de *Slow Food*, connaît Paris depuis des décennies, et se souvient du jeune Italien gastronome qu'il était traînant au marché des Halles pour manger des abats, et entrant timidement « dans les temples de la cuisine française la plus prestigieuse ». « Paris est le mythe d'origine de la gastronomie », dit-il, mais la ville a des moments de lassitude : des endroits comme Barcelone en Espagne, São Paulo au Brésil, ou les capitales scandinaves, se distinguent alors par leur vitalité et leur créativité. Mais il est « positivement frappé par la prolifération de nouveaux bistrots » qui font tendance et qui mettent Paris à l'avant-garde. Enfin, pour le journaliste gastronomique japonais Yumiko Inukai, « Paris et la cuisine française restent scellés à leur propre histoire et cet état de choses est comme immuable. Paris reste Paris ». Cela ne veut pas dire pour autant que la ville est figée dans son passé et que sa cuisine est un conservatoire des traditions culinaires. Car Paris vit avec son temps, et son historicité n'empêche aucunement sa modernité, comme nous avons pu le constater tout au long de cet ouvrage, et c'est toujours aussi vrai en ces années 2000.

Du bistrot à la bistronomie

La révolution des bistrots est un bel exemple du renouvellement et du rayonnement de la cuisine parisienne. En 1987, lorsque paraît le premier guide des bistrots de Claude Lebey, ces derniers ne sont « alors guère à la mode ». Mais en moins d'un quart de siècle, écrit-il dans *Le Petit Lebey 2010*

des bistrots parisiens, « la situation a complètement changé – les bistrots sont devenus très tendance » avec l'arrivée de jeunes cuisiniers pleins de talent, généralement formés dans de grandes maisons. Les bistrots sont de plus en plus appréciés, et le public aime tout autant l'œuf mayonnaise, le pot-au-feu, la blanquette de veau ou la tarte maison, que le risotto aux girolles, la ventrèche de thon au chorizo ou le crumble de saison[6]. Yves Camdeborde donne le ton en ouvrant la Régalade le 22 août 1992, un petit restaurant « tapi au fond de la capitale, au-delà d'Alésia, dans le 14^{e} arrondissement », au 49, avenue Jean-Moulin. Ayant travaillé au Ritz, à la Tour d'Argent, au Crillon, il cherche à toucher un public différent de celui des palaces, à faire ce qui lui ressemble, pour se sentir à l'aise, et offrir « un chouette bistrot » aux gourmets. Le succès est au rendez-vous. La première carte affiche une pissaladière de thon, un méli-mélo de melon et jambon, des cochonnailles, un hachis parmentier de boudin, un soufflé au Grand-Marnier, un pot de crème vanille, un riz au lait, sans oublier la madeleine. La carte s'enrichit progressivement : couscous de bar, moelleux de homard, risotto à l'encre, poêlée de chipirons, crémeux de café amer, chocolat et mascarpone… Le client dispose de « quatre ou cinq entrées, autant de plats [et] de desserts ». Sur l'ardoise, il peut choisir « quelques plats de produits nobles mitonnés » : fine gelée de homard breton et mousserons, poêlée de grenouilles à la provençale, pigeon rôti, volaille de Bresse, par exemple – « le tout dans une ambiance bon teint, bon enfant, conviviale dans le coude à coude »[7].

L'emblématique bistrot parisien, à la cuisine ménagère et touristique, devient en quelques décennies un nouveau lieu de la gastronomie parisienne. De 1995 à 2009, le nombre des bistrots a plus que triplé, passant de 120 à 365 établissements, selon une étude croisant plusieurs guides spécialisés[8]. En 2000, *Le Petit Lebey des bistrots parisiens* propose 266 adresses ; neuf ans plus tard, il en présente 560 dans la capitale et la région parisienne, et environ 450 entre 2016 et 2018. Le bistrot se décline de plusieurs façons : il peut être à vins, de cuisine traditionnelle, régionale, ou moderne, devenant dans ce

dernier cas un néobistrot. L'engouement est tel qu'on en vient à créer le terme « bistronomie », qui est la contraction des mots bistrot et gastronomie[9]. C'est une « cuisine inventive s'inspirant des classiques du bistrot », dit le dictionnaire *Le Robert* ; une « cuisine raffinée et inventive, de type gastronomique, mais servie dans un restaurant simple, non étoilé », enchérit *Le Larousse*[10]. Cette nouvelle cuisine des bistrots parisiens – souvent qualifiée d'innovante, généreuse, authentique, saisonnière, respectueuse des produits – est portée par une jeune génération de cuisiniers et de cuisinières. Cette avant-garde ne s'embarrasse plus de la pression des étoiles : elle veut être libre de préparer ce qu'elle a envie de cuisiner, afin de proposer à sa clientèle une cuisine gastronomique pleine d'émotions à un prix raisonnable. Le bistrot est bien souvent un établissement modeste, au décor minimaliste mais à l'ambiance détendue. Le Paris culinaire en est transformé, car la bistronomie donne une image plus décontractée de la gastronomie parisienne. Les publications se multiplient[11] et le concept se développe en France et à l'étranger.

C'est donc un véritable phénomène dont Paris est l'origine et le centre. On parle d'une nouvelle vague de la cuisine, d'une démocratisation de la haute cuisine, d'un renouvellement de la cuisine française. Pour l'Australienne Katrina Meynink, « Paris a initié une révolution culinaire ». En 2012, elle demande et obtient une bourse de la Fondation Julia Child pour étudier la bistronomie parisienne, avec comme programme à son arrivée à Paris : « Dîner, rencontrer les chefs, découvrir ». Elle fut subjuguée par les bars à vins « émergeant des ruelles », par les épiceries du coin transformées en restaurants, « fascinée par tous ces lieux anonymes, minuscules pôles d'attraction à la croisée des chemins de la cuisine et du vin ». Est-ce donc cela dîner à Paris ? « Tout à coup, le formalisme pompeux des grands restaurants […] était relégué au second rang, en faveur de cette nouvelle façon de manger : la crème de la crème de la cuisine, dotée d'un certain raffinement et servie dans un environnement décontracté. » Elle se plonge

dans la multitude des restaurants et des bars à vins, goûtant à tout, trouvant les repas « tellement bons, audacieux, authentiques, souvent inattendus, allant de mets prodigieux extrêmement sophistiqués à des plats réconfortants sans prétention »[12]. Elle découvre ainsi un Paris en pleine renaissance culinaire, voire en « révolte culinaire », avec sa bistronomie qui rayonne sur la scène gastronomique internationale.

Dans le goût de son époque

Par ailleurs, le Paris des années 2000 voit naître le *fooding*. Ce néologisme du tournant du siècle, amalgame des mots *food* (nourriture) et *feeling* (sentiment, intuition), a pu dans un premier temps faire grincer des dents. Il suggère « un art de manger, de cuisiner, chez soi, au restaurant, dans certaines dispositions d'esprit », c'est-à-dire dans l'appétit de la nouveauté et de la qualité, dans le refus de l'ennui, et dans l'« envie de manger avec son temps ». Pour les fondateurs, c'est le désir de rompre avec la « vision étriquée, trop souvent conservatrice, des plaisirs de la table[13] ». Tous les courants gastronomiques s'y retrouvent, ce qui en même temps peut compliquer la compréhension du mot auprès d'un large public. Pour Alexandre Cammas (cofondateur), « quand on a créé le Fooding en 2000, on voulait rendre la bouffe sexy et fun, la faire rentrer dans la pop culture. C'était nécessaire pour que la gastronomie française ne devienne pas un musée[14] ». Pour Emmanuel Rubin (cofondateur également), « le Fooding est un accélérateur de particules alimentaires ». Il y a la volonté de déniaiser, déringardiser, décrisper la cuisine et la gastronomie, notamment au travers d'événements ou de performances culinaires. Ainsi, en décembre 2001, les étoilés Hélène Darroze, Guy Savoy et Marc Veyrat descendent dans la rue pour servir la soupe aux passants ; en 2005, quatre chefs de palaces servent de la cuisine de rue dans « une cour à ciel ouvert » (des hot-dogs pour Éric Fréchon du Bristol, des kebabs pour Yannick Alléno du Meurice, des crêpes aux pommes pour Michel Roth du Ritz, des cromesquis de marrons chauds

pour Jean-François Piège du Crillon). Le mélange des genres désacralise les grands chefs auprès d'un public peu habitué aux établissements de haute gastronomie. Citons aussi les « pique-niques urbains géants », ou encore des « apéritifs pirates sur les ponts de Paris »[15]. Un guide est également publié chaque année, apportant son lot d'adresses branchées. Le *fooding* – qui est avant tout un phénomène parisien et urbain – va progressivement se répandre dans les autres villes du pays et faire écho à l'étranger, où la presse internationale évoque le « renouveau gastronomique français[16] ».

On le voit, le Paris gourmand se réinvente constamment ; la créativité y est reine et la nourriture transcendée. En ces années 2000, la capitale française connaît un bouillonnement de cultures culinaires : les saveurs de tous les continents s'y rejoignent et s'y métissent. William Ledeuil – élu cuisinier de l'année en 2006 par le guide *Gault&Millau Paris Île-de-France*, « Fooding d'honneur » en 2009, et étoilé au *Guide Michelin* – se passionne pour les arômes de l'Asie et de leur « imprégnation dans notre culture culinaire[17] ». Dans leur établissement du 5^{e} arrondissement, les frères Delacourcelle ont longtemps proposé une cuisine parfumée aux épices appréciée du public parisien[18]. Adeline Grattard, meilleure cuisinière du Fooding 2009, mixe les cultures culinaires française et chinoise[19]. L'artiste-chef Pascal Barbot, triplement étoilé dès 2007, pioche, lui, « dans les cuisines d'ailleurs pour réinventer la cuisine française[20] ». Et nous pourrions donner bien d'autres exemples.

Les saveurs exotiques infusent donc les cuisines des restaurants parisiens, et la capitale se fait aussi plus japonisante. En 2013, *Le Figaroscope* parle d'une « déferlante nipponne », avec ses « dressages graphiques », ses « assiettes précises », sa « créativité contrôlée », dessinant « les contours d'une nouvelle cuisine, à la fois gourmande et épurée ». En 2018, un autre article évoque la passion des chefs japonais parisiens pour la cuisine française, qu'ils adaptent à leur manière[21]. Le *Guide Michelin* de la même année sélectionne, pour Paris, vingt-sept restaurants japonais, huit chinois,

sept coréens, deux vietnamiens et sept thaïlandais. Nous ne voyons ici qu'une petite partie du phénomène. La tendance n'est pas nouvelle mais l'asiatisation culinaire s'affirme avec le nouveau millénaire : « L'armada nipponne a placé une grande offensive ces derniers mois avec nombre de créations originales et intéressantes[22] », écrit en 2015 le *Gault&Millau Paris Île-de-France*. En 2020, Kei Kobayashi, qui tient un restaurant près des Halles à Paris, devient ainsi le premier chef japonais à obtenir trois étoiles Michelin en France[23]. Dans le même temps, une trentaine de restaurants de cuisine italienne sont référencés dans les *Guides Michelin* 2014 et 2018[24] : les cuisiniers de la Péninsule sont en effet l'autre grande diaspora culinaire de la capitale. Mais ce sont pratiquement toutes les cuisines du monde que l'on peut y goûter.

Paris vit ainsi avec son temps et honore le talent de ses cheffes cuisinières. Ghislaine Arabian, deux étoiles au *Guide Michelin* dans les années 1990 au Pavillon Ledoyen, dans les jardins des Champs-Élysées, s'épanouit aujourd'hui avec son bistrot Les Petites Sorcières du 14^{e} arrondissement[25]. Hélène Darroze, doublement étoilée pour son restaurant du 4, rue d'Assas, dans le 6^{e}, est sacrée meilleure femme chef du monde en 2015[26]. Quatre ans auparavant, Anne-Sophie Pic avait également reçu ce titre. Triplement étoilée pour son établissement de Valence, elle ouvre La Dame de Pic (2012) dans la capitale, non loin du Louvre[27]. Les cheffes sont de plus en plus médiatisées et s'affirment dans une gastronomie française réputée masculine. En 2012, *Le Parisien* titre : « Gastronomie : la revanche des femmes chefs » ; *L'Express* : « Trois femmes qui font la révolution dans les cuisines de palace », évoquant Stéphanie Le Quellec, Virginie Basselot et Amandine Chaignot, des trentenaires qui « prennent d'assaut les fourneaux des grands hôtels parisiens » – respectivement le Prince de Galles, le Bristol, et le Raphael[28]. Une nouvelle génération de cuisinières s'invite donc dans le paysage gastronomique parisien, donnant ainsi un plus grand éclat à la ville. Dans son édition de 2013, le *Gault&Millau. Guide Paris* voit les « toques au féminin » comme une

nouvelle tendance. Six ans plus tard, Stéphanie Le Quellec ouvre son propre établissement, La Scène, avenue Matignon, aujourd'hui gratifié de deux étoiles au *Guide Michelin*. Amandine Chaignot inaugure aussi son restaurant, Pouliche, près de la gare de l'Est, dans un « quartier encore assez populaire », et y propose une cuisine du quotidien dans un menu du jour élaboré selon l'arrivage des marchandises ; le client ne choisit que le plat principal, et le mercredi est exclusivement végétarien[29]. Paris permet toutes les libertés culinaires !

Le XXIe siècle est aussi le retour de la cuisine de rue, celle qui se prépare dans des « camions restaurant », des « camions cantine », des « camions gourmands », des « popotes roulantes » comme disent les Québécois[30]. Les médias emploient plutôt les termes *food trucks*, malgré les appellations en français. Pendant des siècles, Paris a eu sa restauration de rue avant qu'elle ne disparaisse progressivement du paysage urbain[31]. Certes, le citadin pouvait toujours acheter des plats cuisinés sur les marchés hebdomadaires, auprès de « camions pizzas » ou de baraques à frites, ou bien manger des gaufres et des crêpes à la fête foraine… Mais le phénomène des camions restaurant est récent dans la capitale et rencontre rapidement le succès. La tendance est lancée en novembre 2011 par la Californienne Kristin Frederick avec Le Camion qui fume, proposant des burgers gourmets sur les marchés de la place de la Madeleine et de la porte Maillot, voire sur l'esplanade d'un complexe de cinéma avenue de France. Pour cette initiative, elle reçoit un « Fooding d'honneur » en 2013. Elle est suivie par deux autres pionniers : la Cantine california sur les marchés Saint-Honoré et du boulevard Raspail, et Le Réfectoire sur les marchés Popincourt et des Pyrénées[32]. Installés dans des zones très fréquentées, « où il n'y a pas ou peu d'offres de restauration », l'originalité de ces camions réside dans la qualité des plats que les cuisinières et les cuisiniers confectionnent, généralement, devant la clientèle, et à prix raisonnable[33].

Il est vrai que, depuis quelque temps, Paris vit « la folie du burger » qui s'est anobli. Désormais, des brasseries et des restaurants en proposent sur leur carte : « le burger devient un art, ou tout au moins un concept[34] », grâce, par exemple, à la sélection de la viande, au choix de légumes bio, ou encore à l'emploi d'un pain frais du boulanger. La municipalité parisienne qui, dans un premier temps, craint l'anarchie des installations et la prolifération des camions restaurant dans les rues de la ville, met en place une réglementation pour mieux contrôler leur emplacement. En 2015, elle lance un appel à propositions qui reçoit 158 candidatures. C'est dire le succès de la démarche ! Le préambule du projet rappelle que Paris « incarne la gastronomie française » par son histoire et sa culture culinaires. La ville est « à la fois la vitrine de la tradition culinaire française et un carrefour de rencontres pour les nouveaux chefs et les nouvelles tendances. […] Les camions de restauration s'inscrivent pleinement […] dans cette continuité culinaire et dans l'évolution des modes de consommation[35] ». Cinquante-six d'entre eux sont retenus pour se partager les emplacements sélectionnés par la mairie de Paris[36], offrant ainsi un cadre légal à « ces chefs nomades » – l'attrait de l'environnement étant tout aussi important que la cuisine proposée[37]. Cette restauration de rue, qui s'adresse plutôt à une clientèle jeune, ne propose pas que des burgers, mais également des plats des cuisines du monde et de la cuisine française – comme ceux de Delphine Suarez et de Cécile Kosman dans leur véhicule « deux filles, un camion » (2F1C)[38]. En encourageant tout en encadrant cette mobilité culinaire, la municipalité parisienne montre sa capacité à s'adapter à l'évolution de la société, et Paris prouve sa modernité gastronomique. La ville se rêve même en « capitale de la cuisine de rue », en approuvant en novembre 2016 la tenue d'un « festival annuel de la cuisine de rue » pour promouvoir « cette nouvelle forme de gastronomie »[39].

Paris mythique

Innovant, créatif, avant-gardiste, le Paris des années 2000 est aussi mythique que celui des siècles précédents. Des noms font briller la capitale depuis des décennies. Des institutions séculaires sont connues dans le monde entier. Parmi les adresses emblématiques – que nous ne pourrons toutes citer ici, tant Paris est la ville historique du bien manger et du bien vivre à table –, à Saint-Germain-des-Prés, quartier « du chic parisien et de l'élégance française », le café de Flore, Les Deux Magots, et la brasserie Lipp, sont toujours des hauts lieux du Paris littéraire et artistique[40]. La Coupole et Le Dôme, tous deux « temples de la bohème littéraire et artistique des Années folles » animent toujours le quartier de Montparnasse. Non loin, La Rotonde « incarne depuis plus d'un siècle l'essence même de la brasserie parisienne », avec son décor style années 1930, ses banquettes rouges, et ses plats classiques[41]. La Closerie des Lilas, où Hemingway avait ses habitudes, comme bien d'autres écrivains et artistes, est aujourd'hui encore « à la hauteur du mythe », à la fois « épicurien, chic et ultra-cosy »[42]. En revanche, la place de la Madeleine a perdu de sa superbe et n'abrite plus les épiceries fines les plus réputées de Paris. « Les grandes enseignes de la Madeleine – la Maison de la truffe et ses tranches de foie gras à 450 euros le kilo ou Prunier, le producteur de caviar français – n'ont pas su prendre le virage de la gastronomie moderne et accessible, voire rigolote », souligne *M, le magazine du Monde* en 2013[43]. Hédiard et Fauchon, deux adresses parisiennes emblématiques, qui attiraient une clientèle huppée et internationale, perdent leurs boutiques historiques au tournant des années 2020[44]. Mais au 9, place de la Madeleine, le restaurant Lucas Carton reste une institution du Paris gourmand, endossant « avec tact les nouveaux codes de la gastronomie contemporaine[45] ».

Depuis plus d'un siècle, le raffinement à la parisienne c'est également le salon de thé Angélina, rue de Rivoli. L'ambiance à l'ancienne nourrit l'imagination. L'établissement est connu pour « son mythique chocolat chaud », composé de trois cacaos d'origine africaine (Niger, Ghana, Côte

d’Ivoire), et pour son mont-blanc, une spécialité pâtissière faite de meringue, de crème chantilly légère et de vermicelles de crème de marrons[46]. Rue Royale, la Maison Ladurée – également centenaire – est réputée pour ses macarons qui, « sagement rangés dans leur boîte pastel, ont fait plusieurs fois le tour du monde[47] ». Pierre Hermé travaille dans cette maison avant d’ouvrir sa boutique parisienne en 2000, rue Bonaparte. L’Ispahan est l’une de ses pâtisseries vedettes : « Un macaron associant framboise, litchi et rose, qu’il réinterprète sous toutes les formes[48]. » Parmi les traiteurs parisiens, le mondialement connu Potel et Chabot, implanté en Russie depuis les années 1980 et en Chine depuis la fin des années 2010, a récemment fêté son bicentenaire. C’est donc tout un savoir-faire culinaire et gastronomique, tout un art de la table et de la réception, que transmet Potel et Chabot, alliant ainsi « le classicisme à l’audace et la fantaisie », à l’image de Paris[49].

Au fil des années, des adresses plus que centenaires sont devenues légendaires. Citons notamment la Tour d’Argent avec son canard numéroté au sang – le restaurant a su faire sa « révolution de velours » en proposant une « cuisine moderne, vivante, réactualisant les classiques, avec finesse, et une inspiration intacte », sans oublier sa « cave exceptionnelle » de 300 000 à 400 000 bouteilles[50]. Maxim’s, rue Royale, fier de son décor Art nouveau, qui a longtemps été « le bateau-phare de la vie parisienne[51] », où se croisaient le tout-Paris et le gotha international, semble désormais renaître de ses cendres après une longue éclipse[52]. Il est « dans notre passé, notre présent, notre futur, […] constitutif de notre patrimoine, acteur et miroir de la vie parisienne[53] », écrit Pierre Cardin, qui achète l’établissement en 1981. À l’angle de l’avenue des Champs-Élysées et de l’avenue George-V, le Fouquet’s est une autre institution parisienne connue de tous. La carte de cette « cantine de luxe du monde du spectacle et des arts » et des milieux politiciens[54] est actuellement conçue en collaboration avec Pierre Gagnaire. Parmi les hôtels de prestige de la capitale, Le Meurice, rue de Rivoli, face aux jardins des Tuileries, l’un des plus anciens grands hôtels parisiens, offre

des lieux fastueux, « dans un esprit très classique auquel le designer Philippe Starck a su apporter une touche contemporaine ». Le Ritz, place Vendôme, est quant à lui probablement le plus iconique des grands hôtels de Paris : « Proust, Hemingway, Coco Chanel en furent les hôtes, séduits par son raffinement[55]. » Il incarne depuis la Belle Époque l'élégance et le luxe à la parisienne.

La permanence de ces établissements contribue au rayonnement de la capitale française. On n'y a jamais aussi bien mangé dit le *Guide Michelin* de 2021, même dans les quartiers populaires de l'est et du nord de la ville, qui furent longtemps délaissés, et qui sont aujourd'hui devenus des lieux très appréciés des gourmets. Ainsi, cinq restaurants à une étoile dans le 9e arrondissement, quatre dans le 11e, trois dans le 18e, deux dans le 12e, un dans le 10e – c'était loin d'être le cas il y a encore quelques décennies[56]. Les étoiles côtoient la bistronomie et « cette nouvelle génération de tables parisiennes[57] », branchée et épicurienne, atteste d'un Paris culinaire en constante évolution, s'adaptant à tous les publics et proposant une cuisine créative et de qualité. En une vingtaine d'années, on assiste à une véritable gastronomisation de la capitale, voire à une forme de démocratisation de la gastronomie (bistronomie, camions de restauration, etc.), et à sa diffusion au-delà des quartiers riches et touristiques. En 2000, il y a six restaurants triplement étoilés et cinquante à une étoile. En 2021, ce sont dix établissements à trois étoiles et quatre-vingt-treize à une étoile. L'on voit bien là l'ampleur du phénomène.

Aujourd'hui, le Paris culinaire est à la fois multiple, divers, identitaire et universaliste. Chacun y trouve son goût, sa cuisine, sa gastronomie : de l'exotique au régional, du traditionnel au moderne. C'est bien là l'une de ses forces que de savoir être dans son époque, sans pour autant renier sa profondeur historique. En ce nouveau millénaire, Paris est plus que jamais la capitale de la gastronomie.

NOTES

Introduction

1. Walter Benjamin, *Paris, capitale du XIX^e siècle. Le Livre des Passages*, Paris, Les Éditions du Cerf, 2021, p. 107.

2. Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, coll. « Tempus », 2010.

1
La capitale française à la fin du Moyen Âge : une cité de Cocagne

1. François Villon, « Ballade des femmes de Paris », *Œuvres complètes*, édition établie par Jacqueline Cerquiglini-Toulet, avec la collaboration de Laëtitia Tabard, Paris, Gallimard (Pléiade), 2014, p. 132.

2. Jean de Jandun, *Traité des louanges de Paris*, dans Le Roux de Lincy et L. M. Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV^e et XV^e siècles. Documents et écrits originaux*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, p. 59.

3. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V (1223-1380)*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1994, p. 121-122, 136-140.

4. Jean de Jandun, *Traité des louanges de Paris*, *op. cit.*, p. 35.

5. « […] en nostredicte Ville qui est la souveraine & Capital de nostre Royaume, & en laquelle habonde & afflue de jour en jour plus de peuple sans comparoison, que en quelque autre Ville de nostredit Royaume », *Lettres qui renouvellent les anciennes Ordonnances qui défendent d'aller au devant des vivres qu'on amène à Paris, & de les acheter* (Charles VI, Paris, le 17 mai 1408), dans M. de Vilevault, *Ordonnances des Rois de France de la troisième race*, Paris, Imprimerie royale, vol. 9, 1755, p. 335-336.

6. « Loys, par la grace de Dieu, Roy de France, savoir faisons a tous presens et advenir, nous avons reçeue l'umble supplicacion des maistre rotisseurs, estans en nostre bonne ville et cité de Paris, contenant que comme ainsi soit que icelle nostre ville et cité de Paris soit grande et de longue estandue, peuplée en si grant nombre de gens que s'est chose inestimable, et en laquelle affluent

chascun jour plusieurs de diverses maisons et contrées… », *Lettres patentes de Louis XII, homologuant les statuts des oyers rôtisseurs en 15 articles* (mars 1509), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris (XIV^e^-XVIII^e^ siècle), ordonnances générales, métiers de l'alimentation*, Paris, Imprimerie nationale, vol. 1, 1886, p. 354.

7. Le roi et la cour n'y résident cependant plus depuis la mort de Charles VI en 1422.

8. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.*, p. 399-400. Patrick Rambourg, *L'Art et la Table*, Citadelles & Mazenod, 2016, p. 87-88.

9. Guillebert de Metz, *Description de la ville de Paris sous Charles VI* (1407-1434), dans Le Roux de Lincy et L. M. Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV^e^ et XV^e^ siècles*, *op. cit.*, p. 200 et 232.

10. Simone Roux, *Paris au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2003, p. 72 et 93.

11. Patrick Rambourg, « Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Âge : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture », *Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX^e^ siècle*, Arnaud Knaepen, Christophe Loir, Alexis Wilkin (éd.), Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 54-55.

12. Jean de Jandun, *Traité des louanges de Paris*, *op. cit.*, p. 33, 57, 59.

13. *Letres par lesquelles le Roy confirme un accord fait entre ses Officiers, le Prevost, les Echevins de Paris, & plusieurs Marchands deputez de plusieurs Villes du Royaume, touchant les Marchandises voiturées par eau, depuis les Ponts de Paris, de Mante & de l'Arche jusques à la Mer, & depuis la Mer jusqu'au Pont de Paris, de l'Arche, & de Mante* (Louis X, dit Hutin, Paris, juillet 1315), dans M. de Laurière, *Ordonnances des Roys de France de la troisième race*, Paris, Imprimerie royale, vol. 1, 1723, p. 598-602. *Letres portant qu'il sera levé pendant une année, une imposition sur toutes les marchandises & les denrées qui seront venduës dans la Ville & les Faubourgs de Paris* (Philippe VI, dit de Valois, Vincennes, 17 février 1349), dans M. de Laurière, *Ordonnances des Roys de France de la troisième race*, Paris, Imprimerie royale, vol. 2, 1729, p. 318-321.

14. Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e^ siècle*, Paris, Flammarion, 1999, p. 219-227. Patrick Rambourg, « La vigne a envahi Paris », *Le Point-L'Histoire*, hors-série *Histoire (insolite) du vin de Bacchus à Pétrus*, septembre/octobre 2012, p. 18-19.

15. Jean Favier, *Le Bourgeois de Paris au Moyen Âge*, Paris, Tallandier, 2012, p. 481.

16. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.*, p. 383.

17. *Journal d'un bourgeois de Paris de 1405 à 1449*, présenté et commenté par Colette Beaune, Paris, Librairie générale française, 1990, p. 183.

18. Jean Favier, *Paris au XV^e^ siècle* (1380-1500), Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1997, p. 290.

19. *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 326.

20. Des bœufs à « Loncumel », Choisy, « Bourgeel », Mitry, Saint et Fontenay, et des pourceaux au « Bourgeel », à Aunay et Montmorency. Patrick Rambourg, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^{e} siècle) », *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV^{e} au XVI^{e} siècle*, Fabienne Ravoire et Anne Dietrich (dir.), Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 60.

21. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.*, p. 383-384. Voir aussi : Guy Fourquin, *Les Campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge, du milieu du XIII^{e} au début du XVI^{e} siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1964.

22. « Et tels i a vont en Bretaingne / Buès et pors, vache achater, / Et penssent de marchéander / Et reviennent de toz païs / Les bons marchéanz à Paris », [Phelippot], *Le Dit des marchéans*, dans *Recueil général et complet des fabliaux des XIII^{e} et XIV^{e} siècles*, Anatole de Montaiglon et Gaston Raynaud (éd.), Paris, Librairie des bibliophiles, t. 2, 1877, p. 125.

23. Jean Favier, *Paris au XV^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 293.

24. *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 224.

25. Caroline Bourlet, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer aux XIV^{e} et XV^{e} siècles, d'après les sources normatives », *Structures d'approvisionnement à Paris et à Londres au Moyen Âge*, *Franco-British Studies. Journal of the British Institute in Paris*, n^{o} 20, automne 1995, p. 5.

26. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.*, p. 384.

27. Jean Favier, *Paris au XV^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 291.

28. *Le Mesnagier de Paris*, texte édité par Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, traduction et notes par Karin Ueltschi, Paris, Librairie générale française, 1994, p. 684-715. Entre autres poissons de mer, parfois loin des côtes normandes, et outre ceux déjà cités dans le texte : mulet, thon, congre, rouget, grondin, saumon, églefin, esturgeon, merlan, raie, sole, limande, turbot, barbue, etc.

29. Vers 1268, il y avait trois corps professionnels de pêcheurs-poissonniers à Paris : les pêcheurs de « l'eau le Roy », les poissonniers d'eau douce, les poissonniers de mer, selon *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, René de Lespinasse et François Bonnardot (éd.), Paris, Imprimerie nationale, 1879, p. 212-222.

30. Guerre, épidémie, mauvaise récolte, mauvais temps, mais aussi les luttes de pouvoir, etc. pouvaient perturber, voire bloquer l'approvisionnement de la ville. Le *Journal d'un bourgeois de Paris*, qui couvre la première partie du XV^{e} siècle, est à ce sujet un témoignage important.

31. Jean Favier, *Paris au XV^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 294.

32. Raynald Abad, *Le Grand Marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 56.

33. Jean de Jandun, *Traité des louanges de Paris*, *op. cit.*, p. 59.

34. Jean Favier, *Paris au XV^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 304.

35. Bernadette Auzary-Schmaltz, « Les contentieux en matière d'approvisionnement, d'après les registres du Parlement de Paris (XIV^e^-XV^e^ siècles) », *Structures d'approvisionnement à Paris et à Londres au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 52.

36. *Extrait du Registre des Mestiers de la Ville de Paris, estant en la Chambre des Comptes*, dans Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, Paris, Pierre Cot, t. 2, 1710, p. 653.

37. *Par des Lettres Patentes de Philippe-le-Bel datées du Mercredy d'après les Octaves de Pâques 1305, addressées au Prevost de Paris*, dans De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, p. 653.

38. « Fruitiers – Regrattiers », René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 474.

39. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.*, p. 387.

40. Jacques Boussard, *Paris de la fin du siège de 885-886 à la mort de Philippe Auguste*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1997, p. 315-316.

41. Jean Martineau, *Les Halles de Paris, des origines à 1789. Évolution matérielle, juridique et économique*, Paris, éditions Montchrestien, 1960, p 22.

42. *Ibid.*, p. 25. Léon Biollay, « Les anciennes Halles de Paris », *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 3, 1877, p. 296.

43. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.*, p. 388-389.

44. Jean de Jandun, *Traité des louanges de Paris*, *op. cit.*, p. 51.

45. Raoul de Presles, *Description de la ville de Paris sous Charles V, par Raoul de Presles*, dans Le Roux de Lincy et L. M. Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV^e^ et XV^e^ siècles*, *op. cit.*, p. 110.

46. Une préparation qui accompagne principalement la volaille. Recette dans *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 727.

47. *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 576 et 770-772.

48. *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 142 et 226.

49. Jean de Roye, *Chronique scandaleuse. Journal d'un Parisien au temps de Louis XI*, traduit et présenté par Joël Blanchard, Paris, Pocket, 2015, p. 116. « Une grande partie des événements racontés par Jean de Roye se passe pendant la guerre du Bien public », écrit Joël Blanchard. « L'expression désigne une rébellion féodale en 1465 », mais elle s'emploie aussi « pour parler de toute forme d'agitation séditieuse durant le règne de Louis XI », p. 34.

50. Jean Favier, *Paris au XV^e siècle*, *op. cit.*, p. 277.

51. Le Parvis : 80 moutons, 10 bœufs, 10 veaux, 8 porcs. Saint-Germain : 200 moutons, 30 bœufs, 30 veaux, 50 porcs. Le Temple : 200 moutons, 24 bœufs, 32 veaux, 32 porcs. Saint-Martin : 200 moutons, 32 bœufs, 32 porcs, 32 veaux.

52. *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p 538-541.

53. Guillebert de Metz, *Description de la ville de Paris…*, *op. cit.*, p. 232-233. Les étudiants étaient exemptés de tout péage et de tout droit sur les objets qui leur appartenaient, dont le vin. Les bourgeois et les seigneurs étaient exemptés de droits sur le vin qu'ils produisaient et qui était destiné à leur propre consommation. Ils avaient aussi la possibilité de vendre eux-mêmes le vin de leur vigne.

54. « Cent cinquante beufz le jour du moins ; Item, huit cens moutons le jour du moins ; Item, cinq cens soixante muys de vin du moins, sans les bieres, servoises et sydres ; item, trois cens muys de blé le jour du moins. Item. Il faut au sextier de blé mesure de Paris XXIX milliers sept cens quatre vings douze mille grains du moins, tant peussent estre les dits grains gros. […] Item. En saulce verte, cameline, moustarde, troys mille quatre cens frans ou environ », Texte édité dans Le Roux de Lincy et L. M. Tisserand, *Paris et ses historiens aux XIV^e et XV^e siècles*, *op. cit.*, p. 494. Et dans *Les rues et les eglises de la ville de Paris avec la despense que se fait par chascun jour*, Paris, BnF (RES4 – LK7 – 5980).

55. « Il y a de marée a Paris, tant fresche que sallée et puante, et de macquereaulx frais et salez, de grans raies et petites, tant fresches que puantes, et en arrive par chascun jour en si grant quantité, qu'il est impossible d'en savoir le nombre. Et est un abisme que Paris », *ibid.*

56. Laurent Vissière, « La bouche et le ventre de Paris », *Histoire urbaine. Consommer en ville au Moyen Âge*, n^o 16, août 2006, p. 78.

57. Cité par Bruno Laurioux, dans « "Il n'est de bon bec qu'à Paris". La naissance d'une capitale gastronomique à la fin du Moyen Âge », *Être Parisien. Paris et Île-de-France, Mémoires*, Paris, Publications de la Sorbonne, t. 55, 2004, p. 216.

58. Patrick Rambourg, « Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge », *Les Établissements de restauration dans le monde*, Vincent Marcilhac et Vincent Moriniaux (dir.), Paris, L'Harmattan, 2012, p. 115.

59. Alfred Franklin, *Les Rues et les Cris de Paris au XIII^e siècle*, Paris, Les Éditions de Paris, 1984, p. 153-164. « Poires de Chaillou », qui seraient des poires de Caillaux, en Bourgogne. « Poires de hastivel », c'est-à-dire des poires précoces que l'on appelait encore « poires de hâtiveau » au XIX^e siècle, selon Alfred Franklin. « Poires de Saint Riule », c'est-à-dire de Saint-Rieul. « Poires

d'angoisse », que l'on nommait encore ainsi au XIX^{e} siècle. « Pommes de rouviau », qui seraient des pommes de calville rouges. « Pommes d'Auvergne le blancduriau », qui seraient des pommes de calville blanches, toujours selon Alfred Franklin. « Pommes rouges ».

60. Je n'ai pas ici cité les plats cuisinés dont nous reparlerons dans un prochain chapitre.

61. « Tant y a danrées à vendre, Tenir ne me puis despendre. »

62. Laurent Vissière, « Les cris de Paris : naissance d'un genre littéraire et musical (XIII^{e}-[XVI^{e}] siècles) », *Clément Janequin un musicien au milieu des poètes*, Olivier Halévy, Isabelle His, Jean Vignes (dir.), Paris, Société française de musicologie, 2013, p. 91.

63. Bibliothèque de l'Arsenal, Paris, Réserve Est-264. *Trésors de la Bibliothèque de l'Arsenal*, Paris, 1980, notice n^{o} 282, p. 145. Voir aussi Adam Pilinski, *Cris de Paris au seizième siècle. Dix-huit planches gravées et coloriées du temps reproduites en fac-similé, d'après l'exemplaire unique de la Bibliothèque de l'Arsenal, avec une notice historique sommaire par M. Jules Cousin*, Paris, Veuve Adolphe Labitte, 1885.

64. On peut aujourd'hui écouter « Voulez ouyr les cris de Paris ? », dans *Les Cris de Paris. Chansons de Janequin & Sermisy*. Ensemble Clément Janequin-Dominique Visse, Arles, Harmonia Mundi, 2005.

65. Patrick Rambourg, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », *Le Choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Martin Bruegel, Marilyn Nicoud, Eva Barlösius (dir.), Tours et Rennes, Presses universitaires de Rennes et de François-Rabelais de Tours, 2010, p. 195.

66. Voir l'introduction de Jérôme Pichon dans *Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien*, Paris, Crapelet, t. 1, 1846, p. XXIII-XXVIII.

67. *Le Mesnagier de Paris, op. cit.*, p. 31.

68. C'est-à-dire de la maniguette, qui est une plante au goût poivré originaire d'Afrique.

69. C'est-à-dire du galanga, une épice d'origine chinoise.

70. Sucre clarifié et cuit dans de l'eau de rose.

71. *Le Mesnagier de Paris, op. cit.*, p. 576-577, 574-575, 542-543. C'est « prendre la viande sur taille ». On inscrivait sur une taille la quantité prise à chaque fois.

72. *Ibid*., p. 548-549, 594-595, 712-713, 706-707, 708-709, 548-549.

73. *Ibid*., p. 610-613, 618-619, 747-748, 768-769.

74. Patrick Rambourg, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », *Le Choix des aliments, op. cit.*, p. 195.

75. L’épidémie est arrivée dans la capitale en août 1348 et a atteint son maximum entre juin et octobre 1349. Selon mon estimation, 30 % des convives disparaissent après le passage de la peste noire. Pour le détail de l’estimation, voir : Patrick Rambourg, *Les Repas de la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins à Paris, de 1319 à 1407*, mémoire de maîtrise, Guy Bois (dir.), mention très bien, Université Paris 7 Denis-Diderot, 1996, p. 20-31. Sur le contexte, voir : Guy Bois, *La Grande Dépression médiévale XIV^e^ et XV^e^ siècles. Le précédent d’une crise systémique*, Paris, Presses universitaires de France, 2000, p. 80-81.

2
L’affirmation des métiers de bouche

1. Jacques Le Goff, *Pour un autre Moyen Âge*, Paris, Gallimard, 1977, p. 103.

2. Jean Favier, *Paris au XV^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 304.

3. Patrick Rambourg, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », *Médiévales*, n^o^ 69, automne 2015, p. 89.

4. « Li establissement des mestiers de Paris », dans *Le Livre des métiers d’Étienne Boileau*, *op. cit.*

5. Patrick Rambourg, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », *Le Choix des aliments*, *op. cit.*, p. 189-191.

6. « Une corporation parisienne qui se vantoit d’une origine très ancienne, étoit celle des bouchers. Ce qui prouve en effet son antiquité, c’est qu’elle avoit conservé quelque chose de l’organisation donnée sous les empereurs romains aux corporations des bouchers dans les villes », raconte G. B. Depping dans *Réglemens sur les arts et métiers de Paris, rédigés au XIII^e^ siècle, et connus sous le nom du livre des métiers d’Étienne Boileau*, Paris, Crapelet, 1837, p. LIV. E. Coornaert nuance cette affirmation en écrivant au sujet des bouchers : « dont certains [auteurs] voulurent faire remonter les organisations – mais à travers quelles vicissitudes ? – jusqu’aux *collegia* gallo-romains », dans « Notes sur les corporations parisiennes au temps de Saint Louis. D’après le “Livre des métiers” d’Étienne Boileau », *Revue historique*, Paris, t. 177, 1936, p. 344-345.

7. Patrick Rambourg, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », *Médiévales*, *op. cit.*, p. 90-93.

8. L’eau du roi concernait la Seine et la Marne, « depuis la pointe de l’île Notre-Dame jusqu’à Saint-Maur-des-Fossés » à l’est de Paris. Les poissons pêchés approvisionnaient les cuisines de la Cour : la dimension des mailles des filets était contrôlée par le maître queux du roi pour ne prendre qu’une catégorie de poissons (brochets, barbeaux, anguilles et carpes). Les cuisiniers du roi avaient aussi un droit de prise sur la pêche des poissonniers d’eau douce (seconde communauté) et choisissaient les meilleurs poissons pour la table royale, *Le Livre des métiers d’Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. XXXV et 212.

9. Toute personne qui avait du vin à vendre pouvait le faire à taverne, dans son cellier, chez lui ou devant sa porte. Il devait pour cela payer un impôt spécifique appelé « chantelage ».

10. Le vin était crié deux fois dans la journée (matin et midi), sauf certains jours de fêtes religieuses où il n'était crié qu'une fois, voire pas du tout. On ne le criait pas non plus lors du décès d'un membre de la famille royale, *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. 23.

11. « Des Regratiers de pain, de sel, de poisson de mer et de toutes autres denrées, fors poisson de eaue douce et cire ouvrée », « Cis titres parole des Regratiers qui vendent fruit et aigrun a Paris », *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. 27-32.

12. René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris (XIV^{e}-XVIII^{e} siècle)*, *op. cit.*, p. I.

13. La création de nouveaux corps de métier ne veut pas dire que l'activité professionnelle n'existait pas avant. C'est notamment le cas des pâtissiers qui sont déjà bien présents dans la ville avant la constitution de leur statut en 1440.

14. *Lettres du prévôt de Paris qui homologuent les premiers statuts des charcutiers en dix-sept articles* (17 janvier 1476), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 319-323.

15. *Lettres patentes de Louis XII, homologuant les statuts des oyers rôtisseurs en 15 articles* (mars 1509), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 354-355.

16. « Item, que nulle autre personne, de quelque estat ou condition qu'elle soit, ne puisse habiller ne vendre viande qui aye eu undeur de feu [couleur de feu], fors tant seullement lesdits maistres rotisseurs », *Lettres patentes de Louis XII, homologuant les statuts des oyers rôtisseurs*, *op. cit.*, p. 354.

17. « et ordonnons que quelque personne de quelqu'estat et condition qu'il soit, ne puisse habiller pour vendre, en nostredicte ville de Paris, lesdites poulailles et viandes qui ont eu undeur de feu et prestes a mettre en broche, autres que lesdits maistres rotisseurs », *Lettres patentes de François I^{er}, confirmant les statuts accordés aux rôtisseurs par les lettres de Louis XII de mars 1509* (mars 1527), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 356.

18. « Dictionnaire de Jean de Garlande », édité par Hercule Géraud, dans *Paris sous Philippe le Bel, d'après des documents originaux*, Paris, Crapelet, 1837, p. 580-612 ; Frédérique Lachaud, « La première description des métiers de Paris : le *Dictionarius* de Jean de Garlande (vers 1220-1230) », *Histoire urbaine. Consommer en ville au Moyen Âge*, n^{o} 16, août 2006, p. 91-114.

19. « Pastillarii lucrantur quam plurimum, vendendo cunctis pastillos de carnibus porcinis et pullinis, et de anguillis cum pipere, exponendo tartas, et flacones fartos caseis mollibus et ovis sanis et, quandoque, immundis », *Dictionnaire de Jean de Garlande*, dans Hercule Géraud, *Paris sous Philippe le Bel*, *op. cit.*, p. 593.

20. *Lettres du prévôt de Paris, contenant un nouveau texte de statuts en dix-sept articles, pour les pâtissiers* (4 août 1440), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 376-379.

21. *Lettres patentes de Charles IX confirmant les statuts communs aux deux métiers de pâtissiers et oubloyers, en trente-quatre articles* (juillet 1566), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 386-392.

22. *Premiers statuts des fabricants de pain d'épices, en vingt-sept articles, et lettres confirmatives de Henri IV* (février 1596), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 400-404.

23. *Arrêt du Parlement rendu entre les pâtissiers simples ou de pain d'épices et les pâtissiers oubloyers au sujet de la visite des jurés* (7 septembre 1508), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 399.

24. Patrick Rambourg, « Sucre et mets sucrés dans les traités culinaires de la fin du Moyen Âge au début du XX^{e} siècle », *Du sucre*, Biarritz, Atlantica, 2007, p. 173-188.

25. Un tiers des recettes du *Livre fort excellent de cuysine* de 1555 sont sucrés, dont des plats de viande et de poisson.

26. Le seul exemplaire connu se trouve actuellement à la bibliothèque de l'université de Chicago aux États-Unis, Philip et Mary Hyman, « Les Livres de cuisine imprimés en France », *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann, 2001, p. 59.

27. Jean Bruyérin-Champier, *L'Alimentation de tous les peuples et de tous les temps jusqu'au XVI^{e} siècle*, traduit du latin par Sigurd Amundsen, Paris, Intermédiaire des Chercheurs et Curieux, 1998, p. 248 et 258.

28. Patrick Rambourg, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », *Médiévales*, *op. cit.*, p. 103.

29. *Lettres patentes de Louis XII portant confirmation des statuts des charcutiers* (18 juillet 1513), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 324-325.

30. *Lettres patentes de Henri IV, confirmatives des premiers statuts des queux-cuisiniers porte-chappes, en douze articles* (mars 1599), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 303-305.

31. *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^{e} siècle*, recueillies et traduites par M. N. Tommaseo, Paris, Imprimerie royale, t. 2, 1838, p. 601 et 603. Le « Voyage de Jérôme Lippomano » est rédigé par son secrétaire.

32. *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 546.

33. « Et sont aucuns bons frians, quant l'oe ou l'oyson sont rostiz, qu'ilz les portent aux oyers Saint Merry ou au carrefour Saint Sevrin ou à la porte Baudés coupper et les despecier par lesdiz oyers qui les mettent tellement que par morceaulx et par lez que, en chascun morcel, a pel, chair et os, et le font très gentement », dans Jérôme Pichon et Georges Vicaire, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent,* Paris, Techener, 1892, p. 227.

34. Patrick Rambourg, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », *Le Choix des aliments*, *op. cit.*, p. 192.

35. Art. 10 : « Item que nul ne face saulcisses, sinon de char de porc fraiz, haiché bien menu, a ce que la char preigne mieulx le sel, que ladicte char soit bien salée de menu sel, et que en icelles ne soit mis avecques ladite char et sel, sinon du fanoul qui soit bon, nect et bien esleu, et qu'il ne sente le viel, le moisy, ne autre goust, et que lesdites saulcisses ne soient couvertes, sinon de menuz boyaulx de porc, bons et dignes de user a corps humain, sans y applicquer autres boyaulx… », *Lettres du prévôt de Paris qui homologuent les premiers statuts des charcutiers en dix-sept articles*, *op. cit.*, p. 322.

36. *Lettres patentes de Louis XII portant confirmation des statuts des charcutiers* (18 juillet 1513), *op. cit.*, p. 324.

37. Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Arles, Actes Sud, 1996, p. 1183-1184.

38. *Lettres du prévôt de Paris, contenant un nouveau texte de statuts en dix-sept articles, pour les pâtissiers*, *op. cit.*, p. 376-379.

39. Frédéric Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e^ au XV^e^ siècle*, Paris, Émile Bouillon, t. 6, 1889, p. 614.

40. Frédéric Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française*, *op. cit.*, t. 9, 1898, p. 5.

41. Voici la recette : « Talemose faicte de fin fromage par morceaulx carrés menu comme fèves, et parmy le fromage, soit destrampé oeufz largement, et meslé tout ensemble, et la crouste destrampée d'oeufz et de beurre », dans *Le Viandier, d'après l'édition de 1486*, Houilles, Manucius, 2001, p. 40.

42. Les échaudés sont une pâte ébouillantée que l'on passe ensuite au four. Ils sont déjà cités dans les statuts des talemeliers comme étant confectionnés les jours de fêtes religieuses. Art. XXVIII : « Nus Talemeliers ne puet cuire au jour de la S. Jaque et S. Phelippe, ne au jour de la S. Denise, ne au jour de la Touz Sainz, ne au jour de la feste au[s] Mors, se ce ne sont eschaudés a doner por Dieu, ne au jour de la feste S. Genevieve après Noel », *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. 9.

43. *Lettres du prévôt de Paris contenant une requête des pâtissiers avec un nouvel article de statuts* (27 novembre 1522), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 385-386.

44. *Lettres patentes de Charles IX confirmant les statuts communs aux deux métiers de pâtissiers et oubloyers, en trente-quatre articles* (juillet 1566), dans René de Lespinasse, *Les Métiers*

et Corporations de la ville de Paris, op. cit., p. 386-392.

45. Patrick Rambourg, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », *Médiévales, op. cit.*, p. 98.

46. *Lettres du prévôt de Paris, contenant un nouveau texte de statuts en dix-sept articles, pour les pâtissiers* (4 août 1440), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 377.

47. Jean de Jandun, *Traité des louanges de Paris, op. cit.*, p. 53-55.

48. « Cis titres parole des Talemeliers qui sunt dedens la banliue de Paris », *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau, op. cit.*, p. 3-15. Dans ces statuts les boulangers sont nommés « talemeliers ».

49. Art. XXXIII des statuts des talemeliers : « Tout li Talemelier doivent faire denrées et demies et pains de II d. bons et loiaus, selonc le marchié qu'il ont du blé », *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau, op. cit.*, p. 9.

50. Ce n'est pas un phénomène exclusivement parisien, comme le souligne Françoise Desportes dans *Le Pain au Moyen Âge*, Paris, Olivier Orban, 1987, p. 149 et suivantes.

51. *Ordonnance du roi Jean II, sur la police générale et sur les divers métiers de la ville de Paris* (30 janvier 1351), titre II, dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 3-6.

52. Il y a eu un premier essai pour établir le prix de la pâte et du pain cuit d'après celui du blé, le vendredi avant la Pentecôte 1316, mais la mort du roi, peu de jours après, arrêta l'initiative : Nicolas De La Mare, *Traité de la police, op. cit.*, t. 2, p. 894. Il faudra cependant attendre la fin des années 1430 pour que soit définitivement fixé le poids du pain. Ce ne sera plus le poids mais le prix du pain qui variera désormais selon le cours du blé : *Lettres patentes de Charles VII contenant des règlements pour les boulangers et les meuniers, sur le poids et le prix du pain à Paris* (19 septembre 1439), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 204-207.

53. La couleur du pain sera longtemps un élément de distinction sociale, le pain blanc trouvant sa place sur la table des élites. Voir : Massimo Montanari, *La Faim et l'Abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995, p. 49.

54. Gustave Fagniez parle de pain de « Chilly » et fait le lien avec Chilly-Mazarin, dans *Études sur l'industrie et la classe industrielle à Paris au XIII^e^ et au XIV^e^ siècle*, Paris, F. Vieweg, 1877, p. 176.

55. Françoise Desportes, *Le Pain au Moyen Âge, op. cit.*, p. 96.

56. *Journal d'un bourgeois de Paris, op. cit.*, p. 140.

57. *Reglement general de Police arresté au Conseil du Roy le 4 février 1567*, dans Nicolas De La Mare, *Traité de la police, op. cit.*, p. 907-908.

58. « L'on inventa dans la suite une quatrième espece de pain aussi blanc que le pain de Chailli ; mais avec cette difference que celui-cy estoit molet, & que la paste de celui-là estoit affermie, & pour ainsi dire broyée avec tant de force que les bras n'y pouvant pas suffire, les Boulangers y employoient les pieds, après se les estre beaucoup lavez en eau chaude. On le nomma pain de Chapitre, parce que ce fut le Boulanger du Chapitre de Nostre-Dame qui en fit le premier… », dans Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, p. 893.

59. Dans son témoignage, Olivier de Serres confirme que le prix du pain augmente ou diminue « à mesure de celui du blé », et « selon les diverses qualités du pain », *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, *op. cit.*, p. 1162-1163.

60. « … et si dit [un boulanger de Notre-Dame-des-Champs près Paris] que les boulengiers de Paris abreuvent leur pain beaucop plus que lui ne les autres boulengiers des faulxbourgs, c'est assavoir de bien ung seau d'eaue plus sur le sextier et cuisent plus leur pain que lesd. boulengiers de Paris », *Livre du Châtelet Rouge* 3e, Paris, AN, Y3, fo 67vo, cité par Gustave Fagniez, *Études sur l'industrie et la classe industrielle*, *op. cit.*, note 2, p. 173.

61. « Arrest du Parlement du 16 juillet 1511 pour la Police du Pain & qui ordonne que les Boulangers seront visitez par le Procureur du Roy & par les Commissaires au Chastelet », dans Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, p. 903-904.

62. « Ordonnance du Chastelet pour la Police du Pain, du 23 novembre 1546 », dans Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, p. 905-906.

63. Françoise Desportes, *Le Pain au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 132.

64. *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p 72. Le pain de Saint-Brice arrivait par les portes nord de la ville.

65. « La recette originale consistait à introduire les gruaux dans la fleur de farine après les avoir malaxés et gonflés d'eau tiède. Selon M. Arpin, *Historique de la Meunerie et de la Boulangerie*, t. 2, chap. V, elle aurait été mise au point à Senlis dans le courant du XIVe siècle. Malheureusement Arpin ne cite pas ses sources », écrit Françoise Desportes, *Le Pain au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 132 et 134, note 7.

66. Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, *op. cit.*, p. 1162-1163.

67. *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVIe siècle*, *op. cit.*, p. 601.

3
Se restaurer dans la capitale du Royaume

1. Patrick Rambourg, *La Restauration parisienne à la fin du Moyen Âge*, mémoire de DEA (diplôme d'études approfondies) en histoire, Guy Bois et Mathieu Arnoux (dir.), mention très bien, Université Paris 7 Denis-Diderot, 1997 ; « Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge », *Les Établissements de restauration dans*

le monde, *op. cit.*, p. 113-125 ; « Cuisine publique, cuisine de rue : espaces et modes de restauration » (chapitre IV), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, coll. « Tempus », 2010, p. 69-87.

2. *Dits de Watriquet de Couvin*, Aug. Scheler (éd.), Bruxelles, Victor Devaux et C^{ie}, 1868, p. 381-390.

3. Achille Jubinal, *Mystères inédits du quinzième siècle*, Paris, Téchener, t. 1, 1837, p. 369-376.

4. *La vie très horrificque du grand Gargantua, père de Pantagruel*, Lyon, 1542, dans Rabelais, *Œuvres complètes*, texte établi et annoté par Jacques Boulenger, édition revue et complétée par Lucien Scheler, Paris, Gallimard (Pléiade), 1955, p. 63.

5. La charbonnée était généralement une tranche de porc, voire une tranche de veau ou de mouton. La viande ne devait pas être trop cuite et retournée régulièrement en y mettant par-dessus de petites tranches de lard afin d'éviter son dessèchement durant la cuisson. Elle devait être mangée chaude « pour mieux exciter et provoquer l'appétit et le désir de boire », écrit Bartolomeo Sacchi dans *Le Platine en françois*, Lyon, 1505, Orthez, Manucius, 2003, p. 119.

6. Soupes de prime : « soupes, tranches de pain trempées dans le bouillon, qu'on mangeait au couvent à prime, 6 heures du matin », note n^{o} 4, Rabelais, *Œuvres complètes*, *op. cit.*, p. 63.

7. *Pantagruel, roy des dipsodes*, Lyon, 1542, dans Rabelais, *Œuvres complètes*, *op. cit.*, p. 191 et 195.

8. *Le Tiers Livre des faicts et dicts héroïques du bon Pantagruel*, Paris, 1552, dans Rabelais, *Œuvres complètes*, *op. cit.*, p. 462-463.

9. « Et est ce que ces povres cuisent en bacins a laver parmy ces rues », *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 646.

10. À l'exemple de l'entrée du roi à Paris, le 17 mars 1409 : « […] et jetait-on violettes et fleurs sur lui, et au soir soupaient les gens emmi les rues par très joyeuse chère… », *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 32.

11. « Dictionnaire de Jean de Garlande », édité par Hercule Géraud, dans *Paris sous Philippe le Bel, d'après des documents originaux*, *op. cit.* ; Frédérique Lachaud, « La première description des métiers de Paris : le *Dictionarius* de Jean de Garlande (vers 1220-1230) », *op. cit.*

12. « Et puis après, pois chaus pilez », « Et fèves chaudes par delez », « Chaus pastez i a, chaus gastiaus », « Chaudes oublées renforcies », « Galètes chaudes, eschaudez », « Les flaons chaus pas nes oublie », « Chaudes tartes et siminiaus », Alfred Franklin, *Les Rues et les Cris de Paris au XIII^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 153-164.

13. Patrick Rambourg, « Les fast-foods du Moyen Âge », *L'Histoire* n^{o} 237, novembre 1999, p. 17-18 ; « Paris, 1300. "Fast-foods" et marchands ambulants », *L'Histoire* collection n^{o} 97, octobre-décembre 2022, p. 29-31.

14. « Poivre et aus a fere une sausse a sa char ou a son poisson », « Burre ou saïn, huile ou craspois, assez a amender ses pois », Philippe Ménard, « Le dit de la Maille », *Mélanges de langue et de littérature médiévales offerts à Pierre Le Gentil*, SEDES, 1973, p. 541-552.

15. Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Âge*, Rennes, Éditions Ouest-France, 1984, p. 133.

16. « Faiseurs de nieules, nieles, niules, nyeules, etc. pâtisserie légère, dite aussi oublie, et que nous appelons aujourd'hui *plaisir*. En vieux français nieule, niule, signifiait nuage, brouillard, bruine, c'est donc par métaphore que ce nom a été donné à une pâtisserie très mince », Alfred Franklin, *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le treizième siècle*, Paris et Leipzig, H. Welter, éditeur, 1906, p. 500.

17. « Item, que nul d'eulx ne puisse avoir chascun que une fornaise a pardon ; et aussi que nulz d'eulx ne puisse porter que petites oublées, aval la ville de Paris, de paste clère… », *Lettres du prévôt de Paris contenant les lettres patentes de Charles VI du 9 septembre 1397…* (18 octobre 1397), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 371-374.

18. Frédérique Lachaud, « La première description des métiers de Paris : le *Dictionarius* de Jean de Garlande (vers 1220-1230) », *op. cit.*, p. 100.

19. Caroline Bourlet, « Des pains à tous les étals rue de la Juiverie », *Les Cahiers de Science & Vie*, n° 96, décembre 2006, p. 82-86.

20. C'est généralement une obligation des textes réglementaires, ce qui facilite les opérations de contrôle, tout en donnant à la clientèle la possibilité d'observer de visu la fabrication du produit, la rassurant sur la qualité de la marchandise. Voir : Jean-Pierre Leguay, *La Rue au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 127.

21. Ce qui ne veut pas dire pour autant que les métiers de bouche n'étaient pas dispersés dans la capitale. Nous ne donnons que quelques exemples.

22. Henri Sauval vécut de 1623 à 1676. *Histoire et recherches des antiquités de la ville de Paris*, Paris, Charles Moette et Jacques Chardon, t. 1, 1724, p. 154.

23. « Des Cuiseniers », *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. 147.

24. Pierre Champion, *François Villon sa vie et son temps*, Paris, H. Champion, t. 1, 1913, p. 281.

25. Francisque Michel et Édouard Fournier, *Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés*, Paris, Librairie historique, archéologique et scientifique de Seré, t. 1, 1851, p. 312.

26. Caroline Bourlet, « Des pains à tous les étals rue de la Juiverie », *op. cit.*, p. 84-85.

27. Guillebert de Metz, *Description de la ville de Paris…*, *op. cit.*, p. 201.

28. Francisque Michel et Édouard Fournier, *Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés*, *op. cit.*, t. 2, p. 93.

29. « Description de Paris par Thomas Platter le jeune de Bâle (1599) », *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 23, 1896, p. 184 et 202.

30. Eustache Deschamps, *Œuvres complètes*, par le marquis de Queux de Saint-Hilaire, Paris, Firmin Didot, vol. 5, 1887, p. 51-52.

31. Patrick Rambourg, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^{e} siècle) », *La Cuisine et la Table dans la France de la fin du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 53.

32. *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 682, 684, 738, 806. Pour les pâtés norrois : « Puis porte l'en au pasticier qui les met.iiii. et.iiii. ou.iii. en ung pasté, et de la pouldre fine dessus ; et sans cuire ou four sont cuiz en sain. »

33. *Le Viandier, d'après l'édition de 1486*, *op. cit.*, p. 37-38.

34. Bruno Laurioux, « "Il n'est de bon bec qu'à Paris". La naissance d'une capitale gastronomique à la fin du Moyen Âge », *Être Parisien*, *op. cit.*, p. 225.

35. Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours*, Paris, Ph.-D. Pierres, t. 2, 1782, p. 246.

36. Véronique Terrasse, « Le réseau géographique des lieux de sociabilité (auberges, tavernes, étuves) à Paris et son évolution de la fin du XIII^{e} siècle au milieu du XV^{e} siècle », *Sources. Travaux historiques*, n^{o} 28, 1991-1992, p. 20 et 23.

37. Edmond Faral, *La Vie quotidienne au temps de Saint Louis*, Paris, Hachette, 1938, p. 66.

38. Un document fiscal qui indique généralement les professions de ceux (taillables) qui doivent l'impôt (la taille).

39. Véronique Terrasse, « Le réseau géographique des lieux de sociabilité (auberges, tavernes, étuves)… », *op. cit.*, p. 23.

40. « Et qui en une hostellerie en haste treuve eaue de char et il en veult faire potage, il peut gecter ens des espices et faire boulir ; puis au dernier filer des œufz, et drecier », *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 622.

41. Selon le texte, le valet prit deux volatiles : « En l'ostel où on les cuisoit ; . II. en prist, et après puisoit des aus tout plain.i. grant platel, et à chascune.i. chaut gastel aporta quanqu'il pot haster », *Dits de Watriquet de Couvin*, *op. cit.*, p. 383-384 et 388.

42. « Item, que nul dudit mestier ne pourra porter ne faire porter parmy les tavernes, petis pastez d'un blanc, dariolles ou ruissoles, se on ne les envoye querir, sur ladicte peine », *Lettres du prévôt de Paris, contenant un nouveau texte de statuts en dix-sept articles, pour les pâtissiers* (4 août 1440), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 378.

43. *Registre criminel du Châtelet de Paris (du 6 septembre 1389 au 18 mai 1392)*, Paris, Société des Bibliophiles françois, t. 1, 1861, p. 105.

44. Auguste Longnon, *Paris pendant la domination anglaise (1420-1436)*, Paris, H. Champion, 1878, p. 351-353.

45. Mireille Vincent-Cassy, « Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge ou les plaisirs partagés », *Être Parisien*, *op. cit.*, p. 247.

46. Guillebert de Metz, *Description de la ville de Paris…*, *op. cit.*, p. 232.

47. *Ordonnance de Police du Châtelet de Paris, portant reglement general pour les Cabaretiers & Hôteliers, contenant entr' autres choses, ce qu'ils doivent observer pour la sûreté publique* (21 juillet 1564), dans Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, Paris, Michel Brunet, t. 3, 1719, p. 723.

48. Les nations étaient des regroupements d'étudiants par origine géographique. La nation anglaise était composée d'Écossais, d'Anglais, d'Allemands, de Liégeois, de Hongrois, de Tchèques, etc., des étudiants de l'Europe du Nord principalement. Elle deviendra par la suite la nation d'Allemagne.

49. Émile Chatelain, « Notes sur quelques tavernes fréquentées par l'Université de Paris aux XIV^{e} et XV^{e} siècles », *Bulletin de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 25, 1898, p. 87-109.

50. François Villon, *Œuvres complètes*, *op. cit.*, notamment p. 12 et 100.

51. Pierre Champion, *François Villon sa vie et son temps*, *op. cit.*, p. 247.

52. « […] ès tabernes méritoires de la Pomme de pin, du Castel, de la Magdaleine et de la Mulle », Rabelais, *Œuvres complètes*, *op. cit.*, p. 191.

53. Pierre Champion, *François Villon sa vie et son temps*, *op. cit.*, p. 75 et 282.

54. Achille Jubinal, *Mystères inédits du quinzième siècle*, *op. cit.*, p. 369-376. Pierre Champion, *François Villon sa vie et son temps*, *op. cit.*, t. 1, p. 61-64.

55. Francisque Michel et Édouard Fournier, *Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés*, *op. cit.*, t. 1, p. 246.

56. *Les Chroniques de sire Jean Froissart*, avec notes, éclaircissements et glossaires par J. A. C. Buchon, Paris, Ch. Delagrave, t. 3, 1879, p. 104-105.

57. Achille Jubinal, *Mystères inédits du quinzième siècle*, *op. cit.*, p. 370.

58. *L'Hystoire et plaisante cronicque du petit Jehan de Saintré et de la jeune dame des belles cousines*, publiée d'après les manuscrits de la bibliothèque royale, par J.-Marie Guichard, Paris, Charles Gosselin, 1843, p. 168-169.

59. Froissart raconte, au sujet des trois chevaliers anglais, qu'ils dînèrent hors de leur hôtel, suggérant l'habitude de manger dans une hôtellerie.

60. [Charles-Joseph] de Mayer, *Galerie philosophique du seizième siècle*, Londres, 1783, t. 2, p. 362.

61. *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^e siècle*, *op. cit.*, p. 603.

62. Montaigne, *Journal de voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne en 1580 et 1581*, Paris, Garnier, 1955, p. 154.

63. Francisque Michel et Édouard Fournier, *Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés*, *op. cit.*, t. 2, p. 272.

64. *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^e siècle*, *op. cit.*, p. 607.

4
De grandes tables parisiennes

1. *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 309.

2. À moins que ce ne soit une réaction à l'occupation anglaise.

3. Patrick Rambourg, « Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Âge : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture », *Approvisionner la ville*, *op. cit.*, p. 65.

4. *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 32 et 82.

5. Jean de Roye, *Chronique scandaleuse. Journal d'un Parisien au temps de Louis XI*, *op. cit.*, p. 26, 64-67, 159, 293.

6. Lawrence M. Bryant, « La cérémonie de l'entrée à Paris au Moyen Âge », *Annales, économies, sociétés, civilisations*, 41^e année, n^o 3, 1986, p. 515 et 525.

7. L. Cimber et F. Danjou, *Archives curieuses de l'histoire de France, depuis Louis XI jusqu'à Louis XVIII*, Paris, Beauvais, membre de l'institut historique, 1^re série, t. 3, 1835, p. 417-422 et p. 457-461.

8. Voir le chapitre 1 sur l'abondance alimentaire de Paris.

9. Jean Guerout, « L'Hôtel du roi au palais de la Cité à Paris sous Jean II et Charles V », *Vincennes aux origines de l'état moderne*, Paris, Presses de l'École normale supérieure, 1996, p. 238. N'oublions pas que le roi, sa famille, et la cour, se déplacent régulièrement d'une demeure royale à l'autre, et qu'ils ne sont pas toujours dans la capitale.

10. La paneterie, l'échansonnerie, la cuisine, la fruiterie, l'écurie, la fourrière (logement du roi et organisation matérielle de son séjour).

11. Élisabeth Lalou, « Le fonctionnement de l'hôtel du roi du milieu du XIII^{e} au milieu du XIV^{e} siècle », *Vincennes aux origines de l'état moderne*, *op. cit.*, p. 148.

12. « C'est l'ordenance de l'ostel le roy Ph. père mons. le roy qui ore est, faite à Vincene landemain de la Saint Vincent en l'an mil cc iii^{xx} v », Paris, Archives nationales, JJ 57 F. 1-1. Paris, Bibliothèque nationale, latin, 12814 F. 61-69 anc. 49-57. En ligne sur le site de l'Institut de recherche et d'histoire des textes (IRHT), http://www.cn-telma.fr/ordonnances/ordonnance1/.

13. Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 233.

14. Bernard Guillemain, *La Cour pontificale d'Avignon (1309-1376). Étude d'une société*, Paris, E. de Boccard, 1962, p. 710.

15. Élisabeth Lalou, « Le fonctionnement de l'hôtel du roi du milieu du XIII^{e} au milieu du XIV^{e} siècle », *Vincennes aux origines de l'état moderne*, *op. cit.*, p. 152.

16. « C'est l'abregié des despens de l'ostel notre sire le roy, la royne et les enfans, selonc nostre avis et selonc les personnes qui y doivent estre par ordenance, fait au boys de Vincennes en décembre », Paris, Centre historique des Archives nationales, JJ 57 F. 38. En ligne sur le site de l'Institut de recherche et d'histoire des textes (IRHT), http://www.cn-telma.fr/ordonnances/ordonnance7/.

17. Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette, 2002, p. 245.

18. Bernard Guillemain, *La Cour pontificale d'Avignon (1309-1376)*, *op. cit.*, p. 710.

19. Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent*, *op. cit.*, p. 232 et 236. Les rôles de taille des années 1292-1313 permettent de connaître le niveau social et le lieu d'habitation des cuisiniers de la capitale, du moins ceux qui ont payé l'impôt.

20. Jérôme Pichon et Georges Vicaire, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, *op. cit.*, p. XXV, XXXIV, XXXIX.

21. Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent*, *op. cit.*, p 62 et 81.

22. Jérôme Pichon et Georges Vicaire, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, *op. cit.*, p. 3. *Le Viandier*, *d'après l'édition de 1486*, *op. cit.* p. 1.

23. Henri Sauval, *Histoire et recherches des antiquités de la ville de Paris*, *op. cit.*, t. 2, p. 3.

24. Aujourd'hui un fragment d'une table de marbre noir est présenté sur un mur de la « salle des Gens d'Armes » à la Conciergerie, palais de la Cité, à Paris. Mais nous n'avons pas la certitude que ce fragment vienne bien de cette fameuse table en marbre, car elle aurait été détruite par l'incendie de 1618.

25. Henri Sauval, *Histoire et recherches des antiquités de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 3.

26. La table de marbre noir était aussi « le siège traditionnel de différents tribunaux ou juridictions », Roger-Armand Weigert, *La Conciergerie*, Paris, Caisse nationale des monuments historiques et des sites, 1979, p. 16.

27. Jean de Jandun, *Traité des louanges de Paris*, *op. cit.*, p. 49.

28. Les chroniques de Froissart (extraits), dans *Historiens et chroniqueurs du Moyen Âge*, édition établie et annotée par Albert Pauphilet, textes nouveaux commentés par Edmond Pognon, Paris, Gallimard (Pléiade), 1952, p. 610-611.

29. *Les Grandes Chroniques de France. Chronique des règnes de Jean II et de Charles V*, R. Delachenal (éd.), 1364-1380, Paris, Renouard, t. 2, 1916, p. 237-238. Concernant les plats qui composent le banquet, Delachenal souligne, dans la note 2 de la page 238, que « nous connaissons, par des documents contemporains, le menu de ce dîner, ainsi que les menus du dîner et du souper de la veille ». Voyez les « rôles » encore conservés aux archives départementales du Nord (B. 654, n^{os} 10688 et 10689).

30. *Grandes chroniques de France*, Paris, Bibliothèque nationale de France, manuscrit français 2813, folio 473v, vers 1375-1379 ; et manuscrit français 6465, folio 444v, vers 1460. Pour plus de détail sur ces deux enluminures, voir : Patrick Rambourg, *L'Art et la Table*, *op. cit.*, p. 91-99.

31. Boris Bove, « Les palais royaux à Paris au Moyen Âge (XI^{e}-XV^{e} siècle) », *Palais et pouvoir. De Constantinople à Versailles*, Marie-France Auzépy et Joël Cornette (dir.), Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 2003, p. 52.

32. *Journal d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 308-309.

33. Guillebert de Metz, *Description de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 158.

34. « Le sacre d'Anne de Bretagne et son entrée à Paris en 1504 », Henri Stein (éd.), dans *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 29, 1902, p. 268-304.

35. Guillebert de Metz, *Description de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 200.

36. Des sortes de petits flans à la cannelle cuits dans une pâte.

37. Patrick Rambourg, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^{e} siècle) », *La Cuisine et la Table dans la France de la fin du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 55.

38. Un jour où l'Église interdisait la consommation de viande et de matière grasse animale.

39. Une variété de pommes rouges.

40. Une préparation à base de légumes verts : poireaux, blettes, bettes, épinards, etc.

41. La « boue » est une sauce noire épaisse avec des épices, du vinaigre et du sang de lamproie. Voici la recette : « Et pour faire la boe prenez gingembre, canelle, poivre long, graine et une nois mugueste, et broiez et mectez d'une part. Puis ayez du pain brulé tant qu'il soit noir, et le broyez et deffaictes de vinaigre, et le coulez par l'estamine. Puis mectez boulir le sang, vos espices, et le pain tout ensemble, ung boullon tant seulement. Et se le vinaigre est trop fort, si le actrempez de vin ou de vertjus. Et adonc c'est boue, et est noire, espoisse a point et non pas trop, et le vinaigre ung pou passant, et salé ung petit. Puis versez tout chault sur la lamproye et laissiez suer », *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 694.

42. *Ibid.*, p. 568-573.

43. « Blanc mengier de chappons pour malades. Cuisiez le en l'eaue tant qu'il soit bien cuit. Puiz broyez amandes grant foison et du braon [chair] du chappon, et soit bien broyé, et deffait de vostre bouillon, et passé parmy l'estamine. Puis mectez bien boulir tant qu'il soit bien lyant et espaiz. Puis broyez gingembre blanc paré et les autres espices contenues cy dessus ou brouet blanc », *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 652.

44. Siméon Luce, « Les menus du prieur de Saint-Martin-des-Champs en 1438 et 1439 », *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, année 1882, Paris, H. Champion, t. 9, 1883, p. 228-229 et 236-237.

45. Guillebert de Metz, *Description de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 199-200.

46. Jean de Roye, *Chronique scandaleuse. Journal d'un Parisien au temps de Louis XI*, *op. cit.*, p. 160.

47. Marie de Clèves, veuve de Charles d'Orléans, dont le fils Louis deviendra le roi de France Louis XII de 1498 à 1515.

48. Jean de Roye, *Chronique scandaleuse. Journal d'un Parisien au temps de Louis XI*, *op. cit.*, p. 316 et 352.

49. L. Cimber et F. Danjou, *Archives curieuses de l'histoire de France*, *op. cit.*, p. 417-422.

50. Le Roux de Lincy, *Recherches sur la grande confrérie Notre-Dame aux prêtres et bourgeois de la ville de Paris suivies du cartulaire et des statuts originaux de cette confrérie*, Paris, Duverger, 1844, p. 27.

51. André Vaquier, « Les origines de la Grande Confrérie Notre-Dame aux prêtres et aux bourgeois de Paris », *Revue d'histoire de l'Église de France*, t. 9, n^{o} 43, 1923, p. 206.

52. Le Roux de Lincy, *Recherches sur la grande confrérie Notre-Dame*, *op. cit.*, p. 17-18.

53. *Ibid.*, les statuts de 1468 de la grande confrérie Notre-Dame, articles 42, 43, 44, 59, 66-70, p. 94-95 et 99-100.

54. Raymond Cazelles, *Paris de Philippe Auguste à Charles V*, *op. cit.*, p. 294.

55. Patrick Rambourg, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^e siècle) », *La Cuisine et la Table dans la France de la fin du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 52.

56. Henri Bordier, « La confrérie des pèlerins de Saint-Jacques et ses archives », *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 2, 1876, p. 374.

57. Cette comptabilité, qui va de 1319 à 1708, est conservée aux Archives de l'Assistance publique à Paris. Dans le cadre de ma maîtrise d'histoire, j'ai dépouillé cette comptabilité jusqu'au début du XV^e siècle.

58. La recette pouvait se faire avec toutes sortes de viandes et d'abats. Celle du *Mesnagier de Paris* (vers 1393) se faisait avec des foies et des gésiers de volaille, ou avec du veau, du porc ou du mouton. Celle du *Viandier* imprimé se confectionnait avec du faisan, de la perdrix, du chapon ou du chevreau, ou les quatre ensemble. *Le Mesnagier de Paris*, *op. cit.*, p. 720. *Le Viandier, d'après l'édition de 1486*, *op. cit.*, p. 22.

59. Patrick Rambourg, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^e siècle) », *La Cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 51-78.

60. Simone Roux, *Paris au Moyen Âge*, *op. cit.*, p. 247.

61. *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. 32-34.

62. « De l'ordre que l'on a accoustumé tenir le jour de Pasques au banquet et refection tant paouvres indigens de l'Hostel-Dieu que prisonniers de plusieurs de ceste ville de Paris », 1580, édité dans E. Coyecque, *L'Hôtel-Dieu de Paris au Moyen Âge*, Paris, H. Champion, t. 1, 1891, p. 131-133.

5
Éloges d'un Paris alimentaire

1. « Je ne veux pas oublier cecy, que je ne me mutine jamais tant contre la France que je ne regarde Paris de bon œil ; elle a mon cueur dès mon enfance. Et m'en est advenu comme des choses excellentes ; plus j'ay veu depuis d'autres villes belles, plus la beauté de cette-cy peut et gaigne sur mon affection. Je l'ayme par elle mesme, et plus en son estre seul que rechargée de pompe estrangiere. Je l'ayme tendrement, jusques à ses verrues et à ses taches. Je ne suis françois que par cette grande cité ; grande en peuples, grande en felicité de son assiette, mais sur tout grande et incomparable en variété et diversité de commoditez, la gloire de la France, et l'un des plus nobles ornemens du monde », Montaigne, *Essais*, notes, bibliographie et chronologie par Alexandre Micha, Paris, Flammarion, 2008, p. 965.

2. Jean-Pierre Babelon, *Paris au XVI^e siècle*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1986, p. 16.

3. Roland Mousnier, *Paris capitale au temps de Richelieu et de Mazarin*, Paris, Éditions A. Pedone, 1978, p. 297.

4. Sébastien Locatelli, *Voyage de France mœurs et coutumes françaises (1664-1665), relation de Sébastien Locatelli*, traduite […] et publiée avec une introduction et des notes par Adolphe Vautier, Paris, Alphonse Picard et fils, éditeurs, 1905, p. 163 et 213.

5. Georges Dethan, *Paris au temps de Louis XIV (1660-1715)*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1990, p. 178.

6. « Description de Paris par Thomas Platter le jeune de Bâle (1599) », *op. cit.*, p. 171.

7. Nous avons gardé, lorsqu'ils l'ont été, les prénoms francisés par le traducteur des *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^{e} siècle*, *op. cit.*

8. *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^{e} siècle*, *op. cit.*, t. 1, p. 31-33, 43, 45, 261. t. 2, p. 605.

9. Jean-Pierre Babelon, *Paris au XVI^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 163-164.

10. Jean Chagniot, *Paris au XVIII^{e} siècle*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1988, p. 219.

11. *Lettres patentes de François I^{er}, confirmant les statuts accordés aux rôtisseurs par les lettres de Louis XII de mars 1509* (mars 1527), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 355.

12. François Pierre, dit La Varenne, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, legumes, patisseries, & autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers*, Paris, Pierre David, 1651.

13. Boris Bove, « Aux origines du complexe de supériorité des Parisiens : les louanges de Paris au Moyen Âge », *Être parisien*, *op. cit.*, p. 423-443.

14. « Description de Paris par Thomas Platter le jeune de Bâle (1599) », *op. cit.*, p. 170.

15. François-Savinien d'Alquié, *Les Délices de la France, avec une description des provinces & des villes du royaume*, Paris, Guillaume de Luyne, t. 2, 1670, p. 73.

16. Germain Brice, *Description nouvelle de ce qu'il y a de plus remarquable dans la ville de Paris*, Paris, Audinet, t. 1, 1684, Avertissement.

17. François Colletet, *La Ville de Paris contenant le nom de ses ruës, de ses faux-bourgs…*, Paris, Antoine Rafflé, 1689, p. 5.

18. Émile Magne, *Images de Paris sous Louis XIV*, Paris, Calmann-Lévy, 1939, p. 37.

19. Justus Zinzerling, *Voyage dans la vieille France avec une excursion en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Suisse et en Savoie*, traduit du latin par Thalès Bernard, Paris et Lyon,

1859, p. 29.

20. John Evelyn écrit : « J'ai vu Naples, Rome, Florence, Gênes, Venise, ce sont de nobles villes, remplies d'édifices princiers ; mais je considère ensuite l'étendue de Paris, puis j'y vois, tant dans l'intérieur de la ville que dans ses environs, des centaines d'hôtels de seigneurs qui valent, s'ils ne les surpassent, les palais des villes que je viens de nommer. Ce que j'affirme hardiment, c'est que par ses rues, ses faubourgs, ses maisons ordinaires Paris l'emporte infiniment sur toute autre ville d'Europe. » Martin Lister, *Voyage de Lister à Paris en MDCXCVIII.* Traduit pour la première fois, publié et annoté par la Société des Bibliophiles françois. On y a joint des extraits des ouvrages d'Evelyn relatifs à ses voyages en France…, Paris, Société des Bibliophiles, 1873, p. 21 et 310.

21. Joachim Christophe Nemeitz, *Séjour de Paris, c'est-à-dire, instructions fidèles, pour les voiageurs de condition*, Leide, Jean Van Abcoude, 1727, p. 39, 40-41.

22. *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^e^ siècle*, *op. cit.*, t. 1, p. 31-33. t. 2, p. 573-575, 601-603.

23. « Description de Paris par Thomas Platter le jeune de Bâle (1599) », *op. cit.*, p. 172. Thomas Platter précise que le muid correspond à douze setiers et qu'« un septier contiendrait au moins 29 792 000 grains ». Pour le *Dictionnaire de l'Académie française* (1694), « un muid de blé mesure de Paris tient douze septiers. Un muid de vin tient deux cents quatre-vingts pintes ». Un setier correspondait à environ 156 litres, la pinte à 0,93 litre.

24. *Dénombrement de la population de Paris et état de sa consommation annuelle* (1637), dans A. M. de Boislisle, *Mémoires des intendants sur l'état des généralités dressés pour l'instruction du duc de Bourgogne. Mémoire de la généralité de Paris*, Paris, Imprimerie nationale, t. 1, 1881, p. 656-659.

25. René Pillorget, *Paris sous les premiers Bourbons (1594-1661)*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1988, p. 155.

26. « […] blé qui arrive tant sur les ports, par la rivière, de divers lieux de Picardie, de Brie et Champagne, et ès places et marchés publics, des pays appelés de la France, de Mulcian, de la Beauce et du Vexin-le-Normand, par charrois, qui se débite èsdits lieux, et places aux environs », *Dénombrement de la population de Paris et état de sa consommation annuelle*, *op. cit.*, p. 657.

27. Selon nos auteurs, une pile correspond à 611 721 poignées, une poignée comptant 2 morues. Il entre 500 barils de morue par an : un baril contient 25 à 30 morues. 1786 demi-tonnes de morue entrent annuellement dans la ville, la « demi-tonne contenant un cent et demi de morues sèches ».

28. Grand centre de consommation, Paris est aussi un centre de transit où des marchandises arrivant dans la ville sont réexpédiées ailleurs, en tirant ainsi profit.

29. Jean Bruyérin-Champier, *L'Alimentation de tous les peuples et de tous les temps jusqu'au XVI^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 468.

30. François-Savinien d'Alquié, *Les Délices de la France*, *op. cit.*, t. 2, p. 71.

31. Martin Lister, *Voyage de Lister à Paris*, *op. cit.*, p. 135-146.

32. Voir sur ce sujet : Patrick Rambourg, « Entre le cuit et le cru : la cuisine de l'huître, en France, de la fin du Moyen Âge au XX^{e} siècle », *Les Nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, Élisabeth Ridel, Éric Barré et André Zysberg (dir.), CRHQ, Caen, 2007, p. 211-220.

33. Poire bon-chrétien et poire de « virgouleuse » (qui était admirable) ; pomme de Kent (excellente à Paris), calville d'hiver, reinette, pomme d'api.

34. Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, nouvelle édition corrigée et augmentée, Amsterdam, t. 2, 1783, p. 23.

35. Voir le chapitre 1 de cet ouvrage.

36. Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.* t. 2 (1710) et t. 3 (1719).

37. Jean-Baptiste-Charles Le Maire, « La police de Paris en 1770. Mémoire inédit composé par ordre de G. de Sartine sur la demande de Marie-Thérèse », extrait du tome 5 des *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, 1879, p. 15.

38. Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 54, 56. Voir aussi : Steven L. Kaplan, *Les Ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988, p. 15-16.

39. Jean-Baptiste-Charles Le Maire, « La police de Paris en 1770 », *op. cit.*, p. 46.

40. Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, *op. cit.*, t. 4, p. 192.

41. François-Savinien d'Alquié, *Les Délices de la France*, *op. cit.*, t. 2, p. 70.

42. « Aux intendants des pays d'élections », Saint-Germain, 9 mai 1680, *Lettres, instructions et mémoires de Colbert*, publiés par Pierre Clément, Paris, Imprimerie impériale, t. 4, 1867, p. 498. Cité également dans Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 15.

43. Reynald Abad, *Le Grand Marché*, *op. cit.*, p. 16.

44. Albert Babeau, *Les Voyageurs en France depuis la Renaissance jusqu'à la Révolution*, Tours, Alfred Mame et fils, 1928, p. 239. Ainsi, le 23 juillet 1787, dans la région de Narbonne : « Ces routes sont superbes jusqu'à la folie. Des sommes énormes ont été dépensées pour aplanir même de simples pentes. Les chaussées sont surélevées et entourées d'un fossé de chaque côté, formant une masse solide de route artificielle… », écrit Arthur Young, *Voyages en France*, traduction, introduction, et notes de Henri Sée, Paris, Tallandier, 2009, p. 125-126.

45. Jean-Baptiste-Charles Le Maire, « La police de Paris en 1770 », *op. cit.*, p. 115-116.

46. Jean Bruyérin-Champier, *L'Alimentation de tous les peuples et de tous les temps jusqu'au XVI^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 436, p. 618.

47. François-Savinien d'Alquié, *Les Délices de la France*, *op. cit.*, t. 2, p. 47.

48. Martin Lister, *Voyage de Lister à Paris*, *op. cit.*, p. 136.

49. Patrick Rambourg, « Saveurs et cuisine de Provence à Paris ou comment la capitale valorisa les spécialités régionales », *À table en Provence*, Toulon, Musée d'Art, 2014, p. 135-140 ; « L'appellation "à la provençale" dans les traités culinaires français du XVII^{e} au XX^{e} siècle », *Provence historique*. *Alimentation et cuisine en Provence* t. 54, fascicule 218, octobre-décembre 2004, p. 473-483.

50. L.S.R., *L'Art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions*, Paris, Jean Du Puis, 1674, p. 123-124.

51. Mais aussi des citrons de Chine et du Portugal.

52. Abraham Du Pradel (Nicolas de Blégny), *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, suivi d'appendices, précédé d'une introduction, et annoté par Édouard Fournier, Paris, Paul Daffis, t. 1, 1878, p. 297-303, 309-310.

53. Édouard Fournier écrit à ce sujet : « La différence entre le carrosse et la messagerie étoit que l'un ne prenoit que des voyageurs et leurs hardes, tandis que l'autre voituroit voyageurs et marchandises. Les messageries dépendoient de l'État et s'affermoient. Elles étoient régies par un règlement général daté de 1678 », *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, *op. cit.*, t. 2, p. 166. t. 1, p. 294 et 300.

54. *Idée du Gazetin du comestible, annoncé pour le premier janvier 1767.*

55. *Gazetin du comestible janvier 1767*, p. 2-8. *Supplément du Gazetin du comestible de janvier 1767*, p. 1-5.

56. Philippe Meyzie, « La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières », *Lumières*, n^{o} 11, 2008, Presses universitaires de Bordeaux, p. 116.

57. Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, *op. cit.*, t. 11, 1788, p. 344-352.

6
Café, cuisinier et champignon… Quand Paris donne le ton !

1. Sara Harvey, « Le Paris Galant de Donneau de Visé : le modèle urbain et la politique louis-quatorzienne dans le *Mercure galant* (1672-1678) », *Les Histoires de Paris (XVI^{e}-XVIII^{e} siècle)*, *op. cit.*, t. 1, p. 320 et 327.

2. Jean Chagniot, *Paris au XVIII^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 42-43.

3. *Lettres de lord Chesterfield à son fils Philippe Stanhope*, traduites par Amédée Renée, Paris, Jules Labitte, t. 1, 1842, p. XXX.

4. Louis-Antoine Caraccioli, *Paris, le modèle des nations étrangères ou l'Europe françoise ; par l'éditeur des lettres du pape Ganganelli*, Venise et Paris, 1777, p. 232-236.

5. Louis Liger, *Le Voyageur fidèle, ou le Guide des étrangers dans la ville de Paris*, Paris, Pierre Ribou, 1715, p. 352.

6. Joachim Christoph Nemeitz, *Séjour de Paris*, *op. cit.*, p. 111.

7. Philippe Meyzie, « Gastronomie et politique à Angers au XVIII^e siècle », *Archives d'Anjou*, n^o 16, *L'Anjou à table !*, Angers, Association des Amis des Archives d'Anjou, 2013, p. 123. Sylvain Bertoldi, « Banquets institutionnels à Angers sous l'Ancien Régime », *Archives d'Anjou*, n^o 16, *L'Anjou à table !*, *op. cit.*, p. 147-148.

8. Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, *op. cit.*, t. 1, p. 66.

9. Massimo Montanari, *La Faim et l'Abondance*, Paris, Seuil, 1995, p. 169.

10. Alfred Franklin, *La Vie privée d'autrefois, arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens du XII^e au XVIII^e siècle… Le Café, le Thé & le Chocolat*, Paris, Plon, 1893, p. 33.

11. 1657 pour Jean Leclant, « Le café et les cafés à Paris (1644-1693) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 6^e année, n^o 1, 1951, p. 2. 1662 pour Alfred Franklin, *Le Café, le Thé & le Chocolat*, *op. cit.*, p. 34.

12. Antoine Galland, *De l'origine et du progrez du café. Sur un manuscrit arabe de la bibliothèque du roy*, Caen et Paris, 1699, p. 76.

13. Les trois boissons étaient récemment arrivées en France. Elles vont contribuer à créer de nouvelles habitudes de table et de nouveaux usages de consommation. Voir à ce sujet : Patrick Rambourg, « De la consommation des boissons exotiques aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Thé, café, ou chocolat ? Les boissons exotiques à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Paris-Musées, 2015, p. 47-58.

14. Audiger, *La Maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur & autres, tant à la ville qu'à la campagne, & le devoir de tous les officiers, & autres domestiques en général*, Paris, Nicolas Le Gras, 1692, p. 166.

15. Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècle. 1. Les Structures du quotidien : le possible et l'impossible*, Paris, Armand Colin, 1993, p. 291.

16. Laurent d'Arvieux, *Mémoires du chevalier d'Arvieux, envoyé extraordinaire du roy, à la Porte, consul d'Alep, d'Alger, de Tripoli, & autres Échelles du Levant*, par Jean-Baptiste Labat, Paris, Charles-Jean-Baptiste Delespins, 1735, p. 130.

17. Olivier Lefèvre d'Ormesson, *Journal d'Olivier Lefèvre d'Ormesson*, 1661-1672, publié par M. Chéruel, Paris, Imprimerie impériale, t. 2, 1861, p. 576-578. Dans son propos d'Ormesson ne détaille pas les réceptions de Soliman Aga.

18. Laurent d'Arvieux, *Mémoires du chevalier d'Arvieux*, *op. cit.*, p. 153.

19. Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie heureuse, par l'océan oriental, & le Détroit de la Mer Rouge…*, Paris, André Cailleau, 1716, p. 374.

20. Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, *op. cit.*, t. 3, p. 109-111.

21. Le Grand d'Aussy raconte cette histoire sans indiquer ses sources et plus d'un siècle après la venue de Soliman Aga.

22. Jean de Thévenot, *Relation d'un voyage fait au Levant*, Paris, Louis Bilaine, 1664, p. 63-64.

23. Jean Chardin, *Voyages de Mr. le Chevalier Chardin, en Perse, et autres lieux de l'Orient*, Amsterdam, Jean-Louis de Lorme, t. 4, 1711, p. 198-199.

24. Thierry Rigogne, « Entre histoire et mythes : le premier siècle des cafés à Paris (1660-1789) », *Les Histoires de Paris (XVI^{e}-XVIII^{e} siècle)*, *op. cit.*, t. 2, p. 166.

25. *De l'usage du caphé, du thé et du chocolate*, Lyon, Jean Girin et Barthélemy Rivière, 1671, p. 23.

26. Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie heureuse*, *op. cit.*, p. 375-378 ; Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, *op. cit.*, t. 3, p. 111 ; Alfred Franklin, *Le Café, le Thé & le Chocolat*, *op. cit.*, p. 40-44 ; Jean Leclant, « Le café et les cafés à Paris (1644-1693) », *op. cit.*, p. 4-6.

27. Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie heureuse*, *op. cit.*, p. 375-377.

28. Nicolas de Blégny, *Le Bon Usage du thé, du caffé et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies*, Lyon, Thomas Amaulry, 1687, p. 96. L'auteur précise que le café est « si usité dans l'Europe, que dans la seule ville de Londres, il y a plus de trois milles maisons destinées à boire du Caffé ».

29. Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, t. 3, p. 797.

30. « Ainsi nommé d'une plante qui porte ce nom-là, & qui entroit autrefois dans sa composition », indique Nicolas De La Mare, *ibid.*, p. 797.

31. *Statuts des maîtres limonadiers, marchands d'eau-de-vie, en 13 articles, et lettres patentes de Louis XIV érigeant leur profession en corps de métier à l'instar des autres communautés* (28 janvier 1676), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 602.

32. Yves-Marie Bercé, « Naissance du café », *Paris et ses cafés*, Béatrice de Andia (dir.), Paris, Action artistique de la ville de Paris, 2004, p. 34.

33. Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie heureuse*, *op. cit.*, p. 379.

34. L'établissement existe encore aujourd'hui sous forme de restaurant.

35. Jean Moura et Paul Louvet, *Le Café Procope*, Paris, Perrin, 1929.

36. Yves-Marie Bercé, « Le Procope », *Paris et ses cafés*, *op. cit.*, p. 39.

37. Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, *op. cit.*, t. 3, p. 112.

38. Alfred Franklin, *Le Café, le Thé & le Chocolat*, *op. cit.*, p. 45.

39. Dubuisson, *L'Art du distillateur et marchand de liqueurs*, seconde partie, Paris, 1779, p. 272.

40. Benoît Lecoq, « Le café », *Les Lieux de mémoire*, III : *Les France*, 2, traditions, Pierre Nora (dir.) Paris, Gallimard, 1992, p. 857.

41. Cité par Alfred Franklin, *Le Café, le Thé & le Chocolat*, *op. cit.*, p. 279.

42. Martin Lister, *Voyage de Lister à Paris*, *op. cit.*, p. 152.

43. Louis Liger, *Le Voyageur fidèle*, *op. cit.*, p. 356.

44. Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie heureuse*, *op. cit.*, p. 380.

45. Joachim Christoph Nemeitz, *Séjour de Paris*, *op. cit.*, p. 111-113. L'auteur précise que l'on ne fumait pas dans les cafés parisiens comme on le faisait dans les cafés hollandais et allemands.

46. Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie heureuse*, *op. cit.*, p. 383-384. L'auteur évoque l'ouverture d'un café à Marseille dès 1671, *ibid.*, p. 365.

47. Patrick Rambourg, « Les cuisiniers de Paris à l'époque moderne : un métier au sommet de son art », communication présentée le 18 juin 2015 au colloque international « Métiers et alimentation à l'époque moderne (France, Espagne, Italie) », Paris, Université Sorbonne nouvelle Paris 3.

48. *Lettres patentes de Henri IV, confirmatives des premiers statuts des queux-cuisiniers porte-chappes, en douze articles* (mars 1599), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 303-305. *Établissement des cuisiniers traiteurs de Paris en communauté, & leurs premiers statuts* (mars 1599), Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, t. 3, p. 491-492.

49. « Des Cuiseniers », *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, *op. cit.*, p. 145-147.

50. « Premierement, que les paticiers, rotisseurs, chaicuitiers et autres personnes, de quelque mestier qu'ils soient, ne pourront entreprendre dudit mestier pour faire nopces, festins ou banquets, tant en leurs maisons qu'en autres lieux, si ce n'est chacun de leur mestier, a peine d'amende », *Lettres patentes de Henri IV, confirmatives des premiers statuts des queux-cuisiniers porte-chappes*, *op. cit.*, p. 303.

51. Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, t. 3, p. 490.

52. On assiste à une fermeture des métiers aux personnes extérieures au corps professionnel pour avantager les fils des maîtres déjà en place. L'article 6 stipule ainsi que les « fils de maistres dudit mestier ils seront reçeus maistres sans faire chef d'œuvre, après toutesfois avoir servi leur pere, ou l'un des maistres, le temps et espace de deux ans seulement et payé les droits de confrairie et de boeste ». Ils seront seulement tenus de prêter serment devant le procureur du Châtelet. *Lettres patentes de Henri IV, confirmatives des premiers statuts des queux-cuisiniers porte-chappes*, *op. cit.*, p. 304.

53. « Item, que les ecuyers de cuisine, maistres queux, potagers, hateurs, enfans de cuisine du Roy, de la Reine, des princes et princesses, eux voulans retirer en ladite ville de Paris et se presantans au corps dudit mestier, seront reçeus maistres audit corps dudit mestier, quand bon leur semblera, faisant apparoir seulement leurs lettres de retenue et certifficat, comme ils auront esté employé en l'etat de la maison de sa Majesté et autres », *ibid.*, p. 304.

54. « Item que les ecuyers de cuisine, maistres queux, porte chappes, hateurs, enfans de cuisine des seigneurs presidens, conseillers, eux voulans se retirer en ladite ville de Paris et se presentans au corps dudit mestier, seront reçeus maitres audit corps dudit mestier, faisant apparoir du fidel service qu'ils auront fait a leurs maistres, le temps et espace de trois ans, et faisant aussy une simple experience dudit mestier de cuisinier, et payant les droits de confrairie et de boestes et dont ils seront tenus aussy faire serment pardevant nostredit procureur », *ibid.*, p. 304-305.

55. « Item, que les garçons de cuisine portant la hotte pourront, lorsque bon leur semblera, aller travailler pour les bourgeois en leurs maisons, seulement a leurs journées, et ne pourront autrement entreprendre dudit mestier de cuisinier, soit en noces ou festins, a peine de l'amende qui sera jugée en la manière accoustumée », *ibid.*, p. 305.

56. La « Nativité de la très sainte Vierge » est la patronne de la communauté. La confrérie est établie en « l'église des Saints Innocents ».

57. *Statuts des maîtres queux, cuisiniers, porte-chappes et traiteurs de la ville de Paris, en 45 articles, avec lettres patentes de Louis XIV confirmatives* (août 1663), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 306-314. *Nouveaux statuts des cuisiniers-traiteurs de la ville de Paris. Registrez au Parlement le 29 janvier 1664* (juillet 1663), Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, p. 493-498.

58. *Statuts des maîtres queux, cuisiniers, porte-chappes et traiteurs de la ville de Paris…*, René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 310.

59. Florent Quellier, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, p. 74-77.

60. L.S.R., *L'Art de bien traiter*, *op. cit.*, p. 307 et 359.

61. Patrick Rambourg, « La nouvelle cuisine des Lumières » (chapitre VIII), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p. 139-156.

62. « Avertissement », *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table*, Paris, Prault, 1739, p. XIX.

63. Marin aurait été cuisinier de la duchesse de Gesvres puis maître d'hôtel du maréchal de Soubise, Silvano Serventi, « préface à la nouvelle édition », *Suite des Dons de Comus, ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique* (1742), Pau, Manucius, 2001.

64. Joseph Menon, *Nouveau traité de la cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus*, Paris, Paulus-du-Mesnil, t. 1, 1739, p. VI.

65. Louis-Sébastien Mercier, *Le Nouveau Paris*, Paris, vol. 4, 1797, p. 297.

66. Barbara Ketcham Wheaton, *L'Office et la Bouche. Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984, p. 190.

67. Ce service ne fut pas servi car le duc de Lorges, le père du futur marié, était impatient de mener le couple à l'église pour la célébration. Il fut donné à la foule qui avait été attirée pour voir la fête : « il y eut plus de 2000 personnes dans le jardin & dans l'hôtel, qui trouvèrent, non seulement de quoi se rafraîchir en liqueurs de toute espèce, mais bien plus, il se forma quantité de tables successivement, les unes plus, les autres moins nombreuses, dans l'hôtel & dans le jardin… », *Mercure de France, dédié au roi. Août 1728*, Paris, p. 1892-1896.

68. Edmond Barbier, *Chronique de la régence et du règne de Louis XV (1718-1763) ou journal de Barbier*, avocat au Parlement de Paris, quatrième série (1745-1750), Paris, Charpentier, 1858, p. 395. (octobre 1749).

69. *Mémoires du duc de Luynes sur la cour de Louis XV (1735-1758)*, publiés par L. Dussieux et E. Soulié (1748-1749), Paris, Firmin Didot, t. 9, 1862, p. 4.

70. François-Pierre Brain de Sainte-Marie, *Voyages du Roy au Château de Choisy avec les Logements de la Cour et les Menus de la Table de sa Majesté. Années 1747-1748*, Bibliothèque historique de la ville de Paris (BHVP), Ms. 681. Voir aussi : Claire Josserand, *Les Soupers de Louis XV et les Menus de Choisy*, mémoire d'étude (1re année de 2e cycle) sous la direction de Béatrix Saule, École du Louvre, 2008. Patrick Rambourg, *À table… le menu !*, Paris, H. Champion, 2013, p. 45-50.

71. Barbara Ketcham Wheaton, *L'Office et la Bouche*, *op. cit.*, p. 206-207. Romney Sedgwick, « The Duke of Newcastle's Cook », *History Today*, vol. 5, no 5, mai 1955, p. 308-316.

72. Barbara Ketcham Wheaton, *L'Office et la Bouche*, *op. cit.*, p. 209-210. « You must know then, that I have a cook that was sent me about six months agone from Paris ; who though he is not a bad one, yet is not of the first rate ; and as I have a mind *de faire une chère exquise*, I should be glad to have a Maître Cuisinier *d'un génie supérieur*, who should be able not only to execute but to invent *des morceaux friands et parfaits* ; in short such a one as may be worthy to entertain your distinguishing palate, if you should come to the Hague. If you can find such a one, I beg of you to make the best bargain you can for me, and send him to me here. But unless you can find one who is allowed by all Paris to be at the top of his profession, don't send me any ; those I have already being tolerable ones », Philip Dormer Stanhope, *The Letters of Philip Dormer Stanhope, Fourth Earl of Chesterfield*, Bonamy Dobrée (éd.), Londres, Eyre and Spottiswoode, Appendice 1, no 2, vol. 6, 1932, p. 2948-2949.

73. Martin Lister, *Voyage de Lister à Paris*, *op. cit.*, p.139.

74. Jean-Louis Flandrin, « Choix alimentaires et art culinaire (XVI^{e}-XVIII^{e} siècle) », *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 659.

75. François Massialot, *Le Cuisinier roial et bourgeois*, Paris, Charles de Sercy, 1691, p. 184.

76. Georges Gibault, *Histoire des légumes*, Paris, Librairie Horticole, 1912, p. 37.

77. Martin Lister, *Voyage de Lister à Paris*, *op. cit.*, p.140-141.

78. Georges Gibault, *Histoire des légumes*, *op. cit.*, p. 38-39.

79. *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Île-de-France. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, Albin Michel / Conseil national des arts culinaires, 1993, p. 124.

80. Georges Gibault, *Histoire des légumes*, *op. cit.*, p. 35 et 40.

81. *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation*, Paris, Vincent, 1767, p. 147.

82. Aujourd'hui, les champignons de Paris, pour la plupart, n'ont de parisien que leur nom. Les champignonnistes de l'Île-de-France ont depuis longtemps cédé leur place aux producteurs de la Loire, sans parler de ceux de l'étranger. Au début des années 1990, ils ne sont plus qu'une trentaine « et moins de 5 % des champignons français viennent de leurs carrières », *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Île-de-France*, *op. cit.*, p. 124-125.

7
Paris invente le restaurant

1. Lorsqu'il était duc de Chartres, notamment les 18 avril et 1er décembre 1690, et le 15 février 1691 ; François Massialot, *Le Cuisinier roial et bourgeois*, *op. cit.*, p. 1, 19, 49.

2. Jean Meyer, *La Vie quotidienne en France au temps de la Régence*, Paris, Hachette, 1979, p. 132.

3. Saint-Simon, *Mémoires de Saint-Simon*, texte établi et annoté par Gonzague Truc, Paris, Gallimard (Pléiade), t. 5, 1955, p. 218. Cité aussi dans : Barbara Ketcham Wheaton, *L'Office et la Bouche*, *op. cit.*, p.196.

4. Antoine-Joseph, Dezallier d'Argenville, *Abrégé de la vie des plus fameux peintres*, Paris, De Bure, t. 4, 1762, p. 338.

5. Patrick Rambourg, *L'Art et la Table*, *op. cit.*, p. 186-190.

6. *Almanach du comestible, nécessaire aux personnes de bon goût & de bon appétit*, Paris, Desnos, sans date, mais probablement de 1778 à 1781.

7. On peut le penser en regardant *Le Déjeuner d'huîtres* de Jean-François de Troy (1735) et *Le Déjeuner de jambon* de Nicolas Lancret (1735), les deux œuvres étant au musée de Condé à Chantilly. Voir aussi Patrick Rambourg, *L'Art et la Table*, *op. cit.*, p. 237-241, et Benoît Musset, « La représentation du vin de champagne en bouteilles dans les petits appartements du roi à Versailles », *Le Verre et le Vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2007, p. 81-94.

8. Louis Liger, *Le Voyageur fidèle*, *op. cit.*, p. 211.

9. *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au dix-huitième siècle*, textes réunis et commentés par Béatrice Fink, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 1995, p. 25.

10. « Avertissement », *Les Dons de Comus*, *op. cit.*, p. XIX-XIV.

11. Le texte a longtemps été attribué à Roland Puchot, comte des Alleurs. Il est désormais attribué à Pierre-François Guyot des Fontaines, voir *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, *op. cit.*, 2001, p. 206.

12. *Lettre d'un pâtissier anglois au nouveau cuisinier françois avec un extrait du Craftsman*, [1739], p. 2 et 7. Texte également édité par Stephen Mennell dans *Lettre d'un Pâtissier anglois, et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIII^e siècle*, University of Exeter, 1981, p. 13-24.

13. Anne-Gabriel Meusnier de Querlon, *Apologie des modernes, ou Réponse du cuisinier françois auteur des Dons de Comus, à un pâtissier anglois*, 1740, p. 44. Texte également édité par Stephen Mennell dans *Lettre d'un Pâtissier anglois*, *op. cit.*, p. 27-42. « L'auteur est généralement désigné comme Meusnier de Querlon (1702-1780), ainsi qu'il est mentionné dans le catalogue manuscrit de la bibliothèque de Paulmy », précise la notice dans *Livres en bouche*, *op. cit.*, p. 207.

14. Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, *op. cit.*, t. 3, p. 294.

15. Voir le chapitre 3 de notre ouvrage.

16. *Ordonnance de Police du Châtelet de Paris, portant reglement general pour les Cabaretiers & Hôteliers…*, (21 juillet 1564), dans Nicolas De La Mare, *Traité de la police*, *op. cit.*, t. 3, p. 723. Pour le Moyen Âge et la Renaissance, voir le chapitre 3 de notre ouvrage : « Se restaurer dans la capitale du Royaume ».

17. *Lettres patentes de Henri IV sur le commerce des marchands de vins, cabaretiers et taverniers* (27 décembre 1601), dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, t. 1, p. 681. Dans lesquelles on se réfère aux lettres patentes de 1577.

18. *Lettres patentes de Louis XIV confirmant les statuts des marchands de vins, hôteliers et cabaretiers en 40 articles* (août 1647) et « Ordonnance du 29 novembre 1680 », dans René de Lespinasse, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris*, *op. cit.*, p. 689.

19. Émile Magne, *Images de Paris sous Louis XIV*, Paris, Calmann-Lévy, 1939, p. 44-46. Pour la note manuscrite : Fonds Émile Magne, Médiathèque Germaine-Tillion, Saint-Maur-des-fossés.

20. Abraham Du Pradel (Nicolas de Blégny), *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, *op. cit.*, t.1, p. 312-321.

21. « Colombine, *déguisée en chevalier*. Quand vous donnerai-je à souper chez Lamy ? – Isabelle. Vous perdez le respect, chevalier, une fille de ma qualité au cabaret ! – Colombine. Oh ! s'il vous plaît, Lamy n'est pas un cabaret, c'est un traiteur de conséquence… », *Le Banqueroutier* (1687), théâtre de Ghérardi ; cité par Édouard Fournier, *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, *op. cit.*, note n° 1, p. 313.

22. « On dit, *Manger à table d'hoste*, pour dire, Manger à l'hostellerie, à l'auberge, à un certain prix réglé », *Le Dictionnaire de l'Académie françoise*, Paris, Jean-Baptiste Coignard, 1694.

23. Abraham Du Pradel (Nicolas de Blégny), *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, *op. cit.*, p. 316.

24. Traités de Ryswick (20 septembre et 30 octobre 1697) qui met fin à la guerre de la Ligue d'Augsbourg (1688-1697).

25. Gatien de Courtilz de Sandras, *Annales de la Cour et de Paris pour les années 1697 & 1698*, Cologne, Pierre Marteau, t. 2, 1701, p. 541-542.

26. Émile Magne, *Images de Paris sous Louis XIV*, *op. cit.*, p. 41. D'après les guides de Liger et de Nemeitz.

27. Joachim Christoph Nemeitz, *Séjour de Paris*, *op. cit.* p. 49 et 59.

28. L'auteur évoque les marchands de vin qui apprêtaient aussi des repas. Louis Liger, *Le Voyageur fidèle*, *op. cit.*, p. 348 et 355.

29. Nemeitz écrit : « dans les auberges grandes & renommées », *Séjour de Paris*, *op. cit.* p. 60.

30. *Ibid.*, p. 58-59.

31. Rebecca L. Spang, « Aux origines du restaurant parisien », *À table au XIX^e siècle*, Paris, Éditions de la Réunion des musées nationaux et Flammarion, 2001, p. 175.

32. Mon propos dans cet ouvrage est bien de montrer que le Paris gastronomique ne se définit pas qu'au travers des seuls restaurants.

33. *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, Bernard Brunet, 1762.

34. Matthieu Lecoutre, *Le Goût de l'ivresse. Boire en France depuis le Moyen Âge (V^e-XXI^e siècle)*, Paris, Belin, 2017, p. 230.

35. Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 1999, p. 505.

36. Louis Liger, *Le Voyageur fidèle, op. cit.*, p. 66-67.

37. Jacques-Antoine Dulaure, *Nouvelle description des curiosités de Paris*, Paris, Lejay, t. 1, 1785, seconde partie, p. 281.

38. Jean Chagniot, *Paris au XVIII^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 419.

39. Daniel Roche, *Le Peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII^e^ siècle*, Paris, Fayard, 1998, p. 342.

40. Jean-Joseph Vadé, *La Pipe cassée, poème*, entre 1781 et 1790 selon la Bibliothèque nationale de France, p. 12.

41. « Mémoire pour le sieur Gaudon, entrepreneur de spectacles sur les boulevards de Paris. Contre le sieur Ramponeau, ci-devant Cabaretier à la Courtille », dans *Recueil des facéties parisiennes, pour les six premiers mois de l'an 1760*, p. 5-7. L'ouvrage aurait été publié par Voltaire.

42. Celles que j'ai compulsées sont conservées à la Bibliothèque nationale de France.

43. Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris, op. cit.*, t. 2, p. 82.

44. Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, op. cit.*, p. 510.

45. Jacques-Antoine Dulaure, *Nouvelle description des curiosités de Paris, op. cit.*, p. 180.

46. Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris, op. cit.*, t. 2, p. 161.

47. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, Maradan, 1804, p. 146-149.

48. Patrick Rambourg, « De l'émergence des restaurants à leur succès » (chap. XI), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, op. cit.*, p.185-202 ; « Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVI^e^-XVIII^e^ siècle) », *Les Histoires de Paris (XVI^e^-XVIII^e^ siècle), op. cit.*, t. 2, p. 185-197 ; « Le Restaurant parisien », *Le Repas gastronomique des Français*, Francis Chevrier et Loïc Bienassis (dir.), Paris, Gallimard, 2015, p. 217-223.

49. Antoine Furetière, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, & les termes de toutes les sciences et des arts*, 1690.

50. *Thresor de santé, ou Mesnage de la vie humaine*, Lyon, Jean Ant. Huguetan, 1607, p. 194-199.

51. Joseh Menon, *La Nouvelle Cuisine, avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année*, Paris, Joseph Saugrain, t. 3, 1742, p. 37-39.

52. *Essai sur l'almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe, des six corps, arts et métiers*, Paris, 1769. D'après le privilège, l'auteur est Mathurin Roze de Chantoiseau.

Il fait publicité de son propre établissement, l'hôtel d'Aligre, qu'il évoque dans quatre annonces. Au sujet de ce personnage, voir Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge, Massachusetts et Londres, Harvard University Press, 2001, p. 12-25.

53. *L'Avantcoureur feuille hebdomadaire, où sont annoncés les objets particuliers des sciences, de la littérature, des arts, des métiers, de l'industrie, des spectacles, & les nouveautés en tout genre*, Paris, Lacombe, 1767, p. 151-153, 422-424.

54. François Pierre, dit La Varenne, *Le Cuisinier françois*, *op. cit.*, p. 1-2.

55. L.S.R., *L'Art de bien traiter*, *op. cit.*, p. 72-75.

56. François Massialot, *Le Cuisinier roial et bourgeois*, *op. cit.*, p. 154-155 et 387.

57. Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, *op. cit.*, t. 5, p. 74-75.

58. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 72 ; *Almanach des gourmands, ou Calendrier nutritif*, Paris, Maradan, 1803, p. 207.

59. Patrick Rambourg, « La nouvelle cuisine des Lumières » (chapitre VIII), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p. 139-156. Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant*, *op. cit.*, p. 42.

60. Vincent La Chapelle, *Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas…*, La Haye, Antoine de Groot et Antoine Van Dole, t. 1, 1735, p. 58-87.

61. « Avertissement », *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table*, *op. cit.*, p. XXIII-XXIV.

62. « Dissertation préliminaire sur la cuisine moderne », Joseph Menon, *La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & propriétés des alimens*, Paris, Paulus-du-Mesnil, 1749, p. XXVIII.

63. *Les Lettres de Diderot à Sophie Volland*, édition établie et présentée par Yves Florenne, Paris, Le Club français du livre, 1965, p. 559, 589-590.

64. *L'Avantcoureur*, *op. cit.*, p. 151-153, 422-424.

65. Les premiers restaurateurs étaient pour la plupart des traiteurs.

66. Archives de Paris, D^5 B^6 5057.

67. « Les tables d'hôte sont insupportables aux étrangers ; mais ils n'en ont pas d'autres. Il faut manger au milieu de douze inconnus, après avoir tourné un couvert : celui qui est doué d'une politesse timide, ne peut venir à bout de dîner pour son argent », écrit Louis-Sébastien Mercier dans *Tableau de Paris*, *op. cit.*, t. 1, p. 225.

68. En revanche l'annonce de Minet évoque « une nouvelle salle publique à l'instar de nos plus brillants cafés ».

69. *L'Avantcoureur*, *op. cit.*, p. 151-153, 422-424.

70. *Supplément aux tablettes royales de renommée et d'indication des négocians, artistes célèbres et fabricans des six corps, arts et métiers de la ville de Paris et autres villes du royaume, &c*, [1775] selon la notice de la BnF, p. 65.

71. Nicolas-Toussaint Des Essarts et François Richer, *Causes célèbres, curieuses et intéressantes, de toutes les cours souveraines du royaume, avec les jugemens qui les ont décidées*, Paris, t. 143, 1786, p. 184.

72. Ces cabinets particuliers ou appartements discrets, comme les petits salons du restaurant Lapérouse, quai des Grands-Augustins à Paris, que l'on peut encore voir aujourd'hui, pouvaient avoir une dimension érotique. François-Marie Mayeur de Saint-Paul témoigne en 1788 : « Il y a des chambres particulières où l'on dîne & où l'on soupe avec l'élégance que l'on y conduit ; ces duo ou quatuor coûtent toujours fort cher à celui qui s'avise de vouloir conduire des femmes chez le Restaurateur », *Tableau du nouveau Palais-Royal*, Londres et Paris, Maradan, t. 1, 1788, p. 64. Les restaurants avaient un potentiel de sensualité libertine, Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant*, *op. cit.*, p. 80.

73. Nicolas-Toussaint Des Essarts et François Richer, *Causes célèbres*, *op. cit.*, p. 149-151.

74. François-Marie Mayeur de Saint-Paul, *Tableau du nouveau Palais-Royal*, *op. cit.*, p. 63.

75. Patrick Rambourg, « Le Palais-Royal, et son centre des plaisirs gastronomiques », *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p.193-196.

76. Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, *op. cit.*, t. 2, p. 214.

77. Nicolas-Toussaint Des Essarts et François Richer, *Causes célèbres*, *op. cit.*, p. 159.

8
Promenade gourmande dans le Paris de Grimod de la Reynière

1. *Grimod de la Reynière, écrits gastronomiques*, texte établi et présenté par Jean-Claude Bonnet, Paris, Union générale d'éditions, 1978, p. 90.

2. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. I-III.

3. Brumaire est le deuxième mois du calendrier républicain. Pour l'an XI, la période irait du 23 octobre au 21 novembre 1802.

4. « Avis du libraire », *Almanach des gourmands*, *op. cit.*, p. V.

5. « Sujet du frontispice », *Almanach des gourmands*, *op. cit.*, p. IV.

6. Outre l'*Almanach des gourmands* de Grimod de la Reynière, Reichardt témoigne aussi de deux autres ouvrages : *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table* (1801) de Joseph Berchoux, et *Le Gastronome à Paris* (1803) de Simon-Célestin Croze-Magnan.

7. Johann-Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat (1802-1803)*, avant-propos, introduction et notes de Thierry Lentz, avec la collaboration de Florence Pinon, Paris, Tallandier, 2003, p. 174.

8. Jean-Claude Bonnet, « L'éclosion de la littérature gastronomique », *Livres en bouche*, *op. cit.*, p. 223-230.

9. Patrick Rambourg, « Paris'in lezzetleri : 19. yüzyılın ilk çeyreğinde, eski Paris'te bir yeme-içme gezintisi », « Les saveurs parisiennes : promenade gourmande dans le Paris historique des premières décennies du XIX^{e} siècle », *Yemekvekültür* 31 / 2013, Istanbul, p. 78-87. Cet article est issu d'une communication présentée au colloque « Saveurs d'hier, saveurs d'aujourd'hui » qui s'est tenu à Bruxelles le 1er octobre 2011 à la Bibliothèque des Riches Claires, en collaboration avec l'Université Libre de Bruxelles, à l'occasion du 10^{e} anniversaire du décès de Jean-Louis Flandrin.

10. Les restaurants renommés de la capitale sont abordés dans un autre chapitre de cet ouvrage.

11. Heinrich August Ottokar Reichard, *Guide des voyageurs en France*, Weimar, 1810, p. 94-95.

12. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, *op. cit.*, 1806, p. XV.

13. *Promenade gastronomique dans Paris, présentant un tableau fidèle, anecdotique et comique, des faits et gestes des cuisiniers et cuisinières de tous les étages, ainsi que des traiteurs, restaurateurs, consommateurs, etc.*, Paris, Dondey-Dupré, 1833, p. 2, 5-6. L'auteur ne donne pas son nom et se qualifie d'amateur. Le catalogue de la Bibliothèque nationale de France attribue l'ouvrage à un certain Thévenin.

14. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 11, 15-16.

15. Canard sauvage, pluvier doré, sarcelle, bécasse, perdrix, bartavelle, faisan, gélinotte, rouge-gorge…

16. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 45-47.

17. « On distingue deux sortes de cardes : celles de la poirée, qui sont les grosses côtes dépouillées de leurs feuilles et de leurs cuticules ; et celles d'artichaut, beaucoup plus grandes, et connues sous le nom de cardons d'Espagne. Ces dernières sont les plus distinguées et les seules admises sur les tables recherchées », Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 51.

18. *Ibid.*, p. 58, 60-61, 68-69, 76.

19. « Cependant, par un temps froid, celles de bateau sont très – admissibles les deux premiers jours qu'elles sont à port », Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 83.

20. On pourrait citer bien d'autres poissons comme la truite, l'ombre-chevalier, l'anguille, la perche et l'alose de Seine, etc.

21. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 98, 111.

22. *Ibid.*, p. 124-125, 127, 130, 137, 157, 159.

23. Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e^ siècle*, Paris, Payot, 1989, p. 123.

24. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 160.

25. Voir le chapitre 1 de cet ouvrage.

26. Rapport de l'architecte Fontaine à Napoléon, le 24 décembre 1813, dans Léon de Lanzac de Laborie, *Paris sous Napoléon. Assistance et bienfaisance, approvisionnement*, Paris, Plon, 1908, p. 329.

27. *Promenade gastronomique dans Paris*, *op. cit.*, p. 5.

28. Jean Tulard, *Le Consulat et l'Empire 1800-1815*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1983, p. 255.

29. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (huitième année), Paris, Chaumerot, 1812, p. 294.

30. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 188-189, 190, 192-193, 205.

31. *Ibid.*, p. 193-194.

32. Yvonne Rousseaux-Berrens, « La gastronomie à Paris sous le Consulat et l'Empire », *Revue de l'Institut Napoléon*, n^o^ 80, juillet 1961, p. 101.

33. Jean-Baptiste Pujoulx, *Paris à la fin du XVIII^e^ siècle*, Paris, Mathé, An IX-1801, p. 246.

34. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (sixième année), Paris, Maradan, 1808, p. 209-212.

35. Maxime Du Camp, *Paris, ses organes, ses fonctions et sa vie dans la seconde moitié du XIX^e^ siècle*, Paris, Hachette, t. 2, 1875 (5^e^ édition), p. 119-120.

36. Giuseppe Canella, *Les Halles et la Rue de la Tonnellerie*, vers 1828, Paris, musée Carnavalet.

37. Jean-Pierre Williot, « Le wagon, la charrette et le panier : ravitailler les Halles de Paris au XIX^e^ siècle », *Approvisionner la ville. Flux alimentaires…*, *op. cit.*, p. 141.

38. Victor Baltard et Félix Callet, *Les Halles centrales de Paris construites sous le règne de Napoléon III*, Paris, A. Morel, 1862.

39. Victor Borie, « Les halles et les marchés », *Paris guide par les principaux écrivains et artistes de la France*, Paris, A. Lacroix, Verboeckhoven et C^ie^, éditeurs, vol. 2, 1867, p. 1520. « Les

Halles centrales sont situées en face de la belle église Saint-Eustache, au débouché des rues Coquillière, Montmartre, Montorgueil, Rambuteau, etc. ; une large rue, nouvellement ouverte, relie les Halles au Pont-Neuf dont elle porte le nom. »

40. Joris-Karl Huysmans, *L'Art moderne / Certains*, Paris, Union générale d'éditions, 1975, p. 220.

41. Jean Béraud, *Les Halles*, 1879, Stockton, Haggin Museum. Victor-Gabriel Gilbert, *La Halle aux poissons aux Halles centrales*, 1881, collection particulière. Patrick Rambourg, *L'Art et la Table*, *op. cit.*, p. 311-317.

42. Jacques Arago, *Comme on dîne à Paris*, Paris, Berquet et Pétion, 1842, p. 33.

43. *Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français. Rédigé par l'auteur de l'*Almanach des gourmands*, plusieurs convives des* Dîners du Vaudeville, *et un docteur en médecine*, premier trimestre de 1806, janvier, Paris, Capelle et Renand, t. 1, 1806, p. 23-24.

44. Probablement extraites des *Almanachs des gourmands* de Grimod de la Reynière, dans Heinrich August Ottokar Reichard, *Guide des voyageurs en France*, *op. cit.*, p. 85-86.

45. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (septième année), Paris, Joseph Chaumerot, 1810, p. 221, 238-242.

46. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 173-177. L'enseigne « au Gourmand » de la boutique Corcellet, peinte par Philibert-Louis Debucourt, est aujourd'hui conservée au musée Carnavalet à Paris.

47. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens*, Paris, Sautelet, t. 2, 1826, p. 428.

48. Emmanuelle Corcellet-Prévost, « L'épicerie fine au XIX^{e} siècle : Chevet, Corcellet et les autres… », *À table au XIX^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 70-79. L'auteur écrit : « En 1844, à l'occasion du mariage entre Germain Charles Chevet, fils aîné de Charles François, et Félicité Henriette Corcellet, l'héritière de la maison des comestibles Corcellet, cette dernière prend alors le nom de Chevet et Corcellet, pour disparaître en 1855. »

49. *Journal des gourmands et des belles* (janvier 1806), *op. cit.*, p. 55-56.

50. Johann-Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat (1802-1803)*, *op. cit.*, p. 256.

51. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 180-184.

52. Heinrich August Ottokar Reichard, *Guide des voyageurs en France*, *op. cit.*, p. 85-86.

53. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 213.

54. *Journal des gourmands et des belles* (janvier 1806), *op. cit.*, p. 44-46.

55. Antonin Carême, *Le Maître d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons*, Paris, 1822, p. 119.

56. Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, *op. cit.*, p. 152.

57. *Journal des gourmands et des belles* (janvier 1806), *op. cit.*, p. 47.

58. Les deux maisons apparaissent dans la seconde moitié du XIX^e siècle : 1854 pour Hédiard, 1886 pour Fauchon (des dates de création données par les entreprises elles-mêmes, ce qui, malgré tout, laisse un doute historique).

59. Jean Tulard, *Le Consulat et l'Empire 1800-1815*, *op. cit.* p. 7.

9
Paris au cœur du discours gastronomique

1. Patrick Rambourg, « Les débuts de la littérature gourmande et gastronomique » (chapitre XII), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p. 203-215.

2. Joseph Berchoux, *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table ; poëme didactique en quatre chants*, Paris, Giguet, 1801.

3. Jean-Claude Bonnet, « L'écriture gourmande de Grimod de la Reynière », *L'Histoire* n^o 85, 1986, p. 83-86.

4. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1810), *op. cit.*, p. 26.

5. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, t. 1, p. 97-98.

6. Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, 1998, p. 40.

7. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*, *op. cit.*, p. 16-18.

8. Johann-Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat (1802-1803)*, *op. cit.*, p. 174.

9. Le premier service, le second service, le dessert.

10. Joseph Berchoux, *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*, seconde édition revue et augmentée, Paris, Giguet et Michaud, 1803.

11. Notamment en anglais, en espagnol, en italien, en allemand, en portugais, pour la première partie du XIX^e siècle.

12. Johann-Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat (1802-1803)*, *op. cit.*, p. 177.

13. Simon-Célestin Croze-Magnan, *Le Gastronome à Paris. Épître à l'auteur de la gastronomie ou l'homme des champs à table*, Paris, de Suret, 1803, p. 6, 18, 41.

14. Charles Monselet, *Almanach des gourmands pour 1862*, Paris, Eugène Pick, de l'isère, Éditeur, 1862, p. 7-8.

15. Lady Morgan, *La France ; par lady Morgan, ci-devant Miss Owenson*, Paris et Londres, Treuttel et Würtz, t. 2, 1817, p. 66.

16. Charles Monselet, *Almanach des gourmands pour 1862*, *op. cit.*, p. 7-8.

17. MM. Chazet, Lafortelle et Francis, *L'École des gourmands, vaudeville en un acte*, représenté pour les premières fois, sur le théâtre Montansier, les 30 Thermidor, 1, 2, 3, 4, 5 et 6 fructidor an 12, Paris, Cavanagh, 1804, p. 8-9.

18. « Ce journal paraît dans les premiers jours de chaque mois, depuis janvier 1806. Chaque cahier parvient aux souscripteurs *franc de port par la poste* ; il est composé de 90 pages (et plus lorsque les circonstances l'exigent), même format et mêmes caractères que le présent. Chaque trimestre étant destiné à former un volume, on donne par an quatre gravures qui sont placées en tête des cahiers de *janvier*, *avril*, *juillet* et *octobre* […] », *Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français*, Paris, Capelle et Renand, 1807, p. 5-11.

19. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*, *op. cit.*, p. 19-20.

20. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 163.

21. Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français*, *op. cit.*, p. 44.

22. Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville, ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire ;* seconde édition dédiée *à la Société épicurienne du Caveau moderne, séante au Rocher de Cancalle*, Paris, Capelle et Renand, 1809, p. 18. Concernant l'indication de seconde édition, voici ce que disent les éditeurs : « Nous publions le Cours gastronomique sous le titre de *Seconde édition*, quoique cet ouvrage paraisse pour la première fois complet sous ce format et dans cet ordre ; mais la plupart des dialogues et des chapitres ayant été déjà imprimés dans l'*Épicurien français*, nous avons craint qu'on ne nous accusât de donner comme nouveau ce qui était déjà connu. »

23. Une large diffusion internationale, dès le XIX^{e} siècle : Belgique, Mexique, États-Unis, Grande-Bretagne, Suisse, Allemagne, Espagne, Suède. Au XX^{e} siècle : Hongrie, Italie, Autriche, Argentine, Danemark, Pologne, Pays-Bas, Finlande, etc. Voir à ce sujet, le livret *Hors ligne* n^{o} 35, *Brillat-Savarin une étoile européenne*, Bibliothèque municipale de Dijon, 2005, p. 21-22. Et Georges Gojat, « Les éditions étrangères de Brillat-Savarin. La *Physiologie du goût* dans le monde pendant près de deux siècles », *Le Bugey* n^{o} 87, 2000, p. 85-90.

24. Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard, « Discours gastronomique et identité culturelle française », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^{e}-XXI^{e} siècles)*, Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), Paris, Nouveau monde éditions, 2007, p. 20.

25. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, op. cit.*, t. 1, p. 102, 149 et 181. Brillat-Savarin parle de 36 000 dindes en un peu plus de trois mois.

26. *Ibid.*, t. 2, p. 196-197, 359, 427-430.

27. Honoré Blanc, *Le Guide des dineurs, ou Statistique des principaux restaurans de Paris*, Paris, Chez les marchands de nouveautés, 1814, p. 2, 212-216.

28. César Gardeton, *Nouveau guide des dineurs ou Répertoire des restaurants à la carte et à prix fixe*, Paris, J. Breauté, 1828, p. 32.

29. *Paris-restaurant*, par les auteurs des mémoires de Bilboquet, dans *Les Petits Paris*, Paris, Alphonse Taride, 1854, p. 4-7.

30. *Almanach de la table, avec la carte Gastronomique de Paris*, Paris, Victor Bouton, 1846, p. 115-129.

31. Au sujet des différentes catégories de restaurants : Patrick Rambourg, « À chacun son restaurant », *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p. 196-202. Voir aussi le chapitre 13 de notre ouvrage.

32. Eugène Briffault, *Paris à table*, Paris, Hetzel, 1846, p. 170.

33. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 159.

34. « A rendezvous for the beau-monde », *A Sketch of Modern France. In a Series of Letters to a Lady of Fashion. Written in the Years 1796 and 1797, during a Tour through France*, by a lady, edited by C. L. Moody, LL.D. F.A.S., Londres, 1798, p. 169.

35. « Si Paris est la capitale de la France, et peut-être de l'Europe, le Palais-Royal est la capitale de Paris », Louis Rainier Lanfranchi (Étienne-Léon de Lamothe-Langon), *Voyage à Paris, ou Esquisses des hommes et des choses dans cette capitale*, Paris, Lepetit, 1830, p. 170.

36. « *If you wish to know where is the centre of the earth, it is the Palais Royal. Ask a stranger, when he arrives, "whither will you go first ?" he will answer, "to the Palais Royal"…* », John Sanderson, *The American in Paris*, Philadelphia, Carey & Hart, vol. 1, 1839, p. 85.

37. Louis Rainier Lanfranchi (Étienne-Léon de Lamothe-Langon), *Voyage à Paris*, *op. cit.*, p. 170-171.

38. Eugène Briffault, *Paris à table*, *op. cit.*, p. 154.

39. *Les Russes découvrent la France au XVIII^e^ et XIX^e^ siècle*, Paris, Éditions du Globe/Moscou, Éditions du Progrès, 1990, p. 135-136.

40. Antonin Carême, *Le Maître d'hôtel français*, *op. cit.*, p. 1-2.

41. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 159-160.

42. Eugène Briffault, *Paris à table*, *op. cit.*, p. 3-4.

43. Charles Rousset (Charles-R.-E. de Saint-Maurice), *Code parisien. Manuel complet du provincial et de l'étranger à Paris*, Paris, A.-J. Dénain, 1829, p. 28-29.

44. *Recherches statistiques sur la ville de Paris et le département de la Seine*, Paris, 1821-1860, 6 volumes.

45. Louis-François Benoiston de Châteauneuf, *Recherches sur les consommations de tout genre de la ville de Paris en 1817. Comparées à ce qu'elles étaient en 1789*, Paris, 1820, p. 1-2. Mémoire qui a été lu à l'Académie des sciences à la séance du 11 janvier 1819.

46. Eugène Briffault, *Paris à table*, *op. cit.*, p. 5-6. En 1845, plus d'un million d'hectolitres de vin, soit environ 115 litres par habitant, sans compter le vin qui rentre illégalement. 119 hectolitres de bière, 14 000 litres de cidre et de poirée, 36 000 hectolitres d'eaux-de-vie.

47. Armand Husson, *Les Consommations de Paris*, Paris, Guillaumin, 1856, p. 1 et 68.

48. Jean-Pierre Williot, « L'arrivée en gare des saveurs provençales, un scénario aux acteurs multiples », *À table en Provence*, *op. cit.*, p. 127-133.

49. Louis-Antoine Caraccioli, *Paris, métropole de l'univers*, Paris, Le Normant, 1802, p. 173.

50. Joëlle Bonnin-Ponnier, « La gastronomie dans le roman naturaliste », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^{e}-XXI^{e} siècles)*, *op. cit.*, p. 76.

51. Patrice Boussel, *Les Restaurants dans la comédie humaine*, Paris, Éditions de La Tournelle, 1950. Fernand Lotte, « Balzac et la table dans "La Comédie humaine" », *L'Année balzacienne 1962*, Paris, Garnier Frères, 1962, p. 119-179.

52. Karin Becker, « "On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris, mais on y dîne mieux." L'éloge ambivalent des cuisines régionales dans le roman français du XIX^{e} siècle », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^{e}-XXI^{e} siècles)*, *op. cit.*, p. 89-90. Voir également Karin Becker, *Gastronomie et littérature en France au XIX^{e} siècle*, Paris, éditions Paradigme, 2017.

10
La renommée du restaurant parisien

1. Eugène Briffault, *Paris à table*, *op. cit.*, p. 149.

2. Louis Véron, *Mémoires d'un bourgeois de Paris*, Paris, Librairie nouvelle, t. 3, 1856, p. 2.

3. *Dictionnaire de la conversation et de la lecture, inventaire raisonné des notions générales les plus indispensables à tous, par une société de savants et de gens de lettres*, sous la direction de M. W. Duckett, seconde édition, Paris, Aux Comptoirs de la direction, t. 15, 1857, p. 378.

4. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 163.

5. Louis-Marie Prudhomme, *Miroir de l'ancien et du nouveau Paris, avec treize voyages en vélocifères, dans ses environs*, Paris, Prudhomme et Debray, t. 2, 1804, p. 222.

6. Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, Paris, Dauvin, t. 1, 1827, p. 353.

7. L'intitulé a évolué suivant la situation politique du pays. Pour les almanachs que j'ai compulsés : *Almanach du commerce et de toutes les adresses de la ville de Paris, pour l'an VII* ; *Almanach du commerce de Paris, pour l'an VIII de la République française*, même intitulé pour l'an IX et l'an X ; *Almanach du commerce de Paris, pour l'an XI*, même intitulé pour l'an XII ; *Almanach du commerce de Paris, des départemens de l'Empire français et des principales villes de l'Europe*, pour les années 1805 et 1806 ; *Almanach du commerce de Paris, des départemens de l'Empire français, et des principales villes du monde*, pour les années 1807 à 1812.

8. *Almanach du commerce de Paris, des départements de la France, et des principales villes du monde*, de Jean de la Tynna ; continué et mis dans un meilleur ordre par Sébastien Bottin, Paris, Bureau de l'almanach du commerce, 1827, p. 200-201.

9. Edward Planta, *A New Picture of Paris ; or, the Stranger's Guide to the French Metropolis*, 15e édition, Londres, Samuel Leigh, 1827, p. 104.

10. Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, *op. cit.*, p. 356-357.

11. François-Marie Mayeur de Saint-Paul, *Tableau du nouveau Palais-Royal*, *op. cit.*, t. 1, p. 62-76. L'auteur précise que Beauvilliers est établi « sous les arcades qui sont du même côté que le petit spectacle des Ombres Chinoises ». La salle à manger du restaurant est au premier étage. La « Taverne Angloise » se situe dans les caves au-dessous : on y boit de la bière et des liqueurs.

12. Louis-Sébastien Mercier, *Le Nouveau Paris*, *op. cit.*, vol. 4, p. 227.

13. Francis William Blagdon, *Paris As It Was and As It Is ; or a Sketch of the French Capital, Illustrative of the Effects of the Revolution*, Londres, C. & R. Baldwin, vol. 1, 1803, p. 440-441.

14. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 163, 164, 179, 181, 182, 185, 208.

15. Chez Murat, selon Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIXe siècle*, *op. cit.*, p. 49.

16. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1808), *op. cit.*, p. 242.

17. Pierre Jouhaud, *Paris dans le dix-neuvième siècle, ou Réflexions d'un observateur*, Paris, J. G. Dentu, 1810, p. 138.

18. Antonin Carême, *Le Maître d'hôtel français*, *op. cit.*, p. 4-5.

19. « Les amateurs ont retenu les noms de plusieurs artistes qui ont brillé à Paris, depuis l'adoption des restaurants. On peut citer Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, les frères Véry, Henneveu et Baleine », Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, t., 2 p. 187, 199-200.

20. Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, *op. cit.*, p. 356.

21. Lady Morgan, *La France*, *op. cit.*, t. 1, p. 313.

22. Johann-Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat (1802-1803)*, *op. cit.*, p. 453 et 463.

23. Auguste Kotzebue, *Souvenirs de Paris, en 1804*, traduits de l'allemand, sur la deuxième édition ; avec des notes, Paris, Barba, t. 1, An XIII (1805), p. 262-265. Kotzebue a été accusé de plagiat par Grimod de la Reynière : « […] dans ses *Souvenirs de Paris*, dans lesquels il copie des pages entières de l'*Almanach des gourmands*, qu'il oublie toujours de citer, mais qui, sans doute, ont eu le bonheur de lui plaire, puisqu'il a cru devoir se les approprier », Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1806), *op. cit.*, p. 215, 266-269.

24. « What a boundless variety ! Fish, flesh, and fowl – *rôti* – *bouilli* – *fricasée* – *fricandeau* – soups – sauces – inconceivable combinations – indescribable compositions – unutterable names », Thomas Raffles, A. M., *Letters, during a Tour through Some Parts of France, Savoy, Switzerland, Germany, and the Netherlands in the Summer of 1817*, Liverpool, Thomas Taylor, seconde édition, 1819, p. 76.

25. Louis Tronchet, *Picture of Paris Being a Complete Guide*, Londres, Sherwood, Neely, and Jones, 6e édition, [sans date], p. 46 et 50. La 4e édition est datée 1815.

26. Francis William Blagdon, *Paris As It Was and As It Is*, *op. cit.*, p. 444-452. Edmund John Eyre, *Observations Made at Paris during the Peace*, Bath, W. Meyler, Grove, 1803, p. 114-127.

27. Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant*, *op. cit.*, p. 193.

28. Pierre Jouhaud, *Paris dans le dix-neuvième siècle, ou Réflexions d'un observateur*, *op. cit.*, p. 137.

29. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, t. 2, p. 204-205.

30. Guillaume de Bertier de Sauvigny, *La France et les Français vus par les voyageurs américains 1814-1848*, Paris, Flammarion, 1982, p. 111.

31. Charles-Paul de Kock, « Les restaurans et les cartes de restaurateurs », *Nouveau tableau de Paris au XIXe siècle*, Paris, Mme Charles-Béchet, t. 4, 1834, p. 80.

32. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, t. 2, p. 200.

33. Brillat-Savarin écrit que Beauvilliers s'est établi vers 1782. Nous n'avons cependant pas vraiment de certitude. Ce qui est certain, en revanche, c'est que la renommée du restaurateur Beauvilliers est déjà bien en place en 1788 lorsque François-Marie Mayeur de Saint-Paul publie son *Tableau du nouveau Palais-Royal*.

34. Numérotation et nom de rue ont pu changer durant la période révolutionnaire. Il est ainsi écrit à l'en-tête de la carte du restaurant que Francis William Blagdon a transcrit dans sa publication

de 1803 : « Beauvilliers, restaurateur, anciennement à la grande Taverne de la République, Palais-Égalité, n° 142, présentement rue de la Loi, n° 1243. » En 1810, Grimod de la Reynière donne comme adresse 26, rue de Richelieu. Quatre ans plus tard, *Le Guide des dineurs* indique : « Beauvilliers, rue de la Loi, n° 26. » La même année, Antoine Beauvilliers précise dans son ouvrage *L'Art du cuisinier* : « Restaurateur, rue de Richelieu, n° 26, à la grande Taverne de Londres. » En fait, la rue de Richelieu avait pris pour un temps le nom de rue de la Loi.

35. Lady Morgan, *La France*, *op. cit.*, t. 1, p. 306.

36. Honoré Blanc, *Le Guide des dineurs*, *op. cit.*, p. 40.

37. Antoine Beauvilliers, *L'Art du cuisinier*, Paris, Pilet, t. 1, 1814, p. XI.

38. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, t. 2, p. 201.

39. Rue d'enfer : de la place Saint-Michel à la barrière d'Enfer, *Dictionnaire des rues de Paris, anciennes et nouvelles, jusqu'en 1827, par tenans et aboutissans*, Paris, J^H. Moronval, 1827, p. 9.

40. BHVP [Bibliothèque historique de la ville de Paris]. Ms 1014, fol. 59.

41. « Véry is in the kitchen, what the Emperor was in the camp ; he is the Napoleon of gastronomy », John Sanderson, *The American in Paris*, *op. cit.*, p. 88.

42. Victor Bouton, *La Table à Paris. Mystères des restaurants, cafés et comestibles. Promenade d'un friand à travers les rues de la capitale*, Paris, Victor Bouton, 1845, p. 27.

43. BHVP, fonds Farge, ms 1650, f° 369-382. Jean-François Véry achète les arcades n^os 83-84, le 6 juillet 1787. Et l'on sait qu'en janvier 1789 Véry est traiteur-restaurateur sous les galeries du Palais-Royal. Voir aussi : Jacqueline Munck, « Contribution à l'histoire des cafés et restaurants du Palais-Royal d'après les manuscrits Farge de la Bibliothèque historique de la ville de Paris (ms 1650-1728) », *Destins d'objets*, Jean Cuisenier (dir.), Paris, La Documentation française, 1988, p. 99-111.

44. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1806), *op. cit.*, p. 142-143. *Ibid.*, (1808), p. 240. *Ibid.*, (1810), p. 214-215.

45. César Gardeton, *Nouveau guide des dineurs*, *op. cit.*, p. 5-6.

46. Pour Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, *op. cit.*, p. 19, ce sont des beaux-frères, Maneille, Barthélemy et Simon. Mais on ne sait pas vraiment. Dans ses *Mémoires d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 3., Louis Véron parle de « trois jeunes gens nés en Provence, unis par une étroite amitié ».

47. Étienne de Jouy, *L'Hermite de la Chaussée-d'Antin, ou Observations sur les mœurs et les usages parisiens au commencement du XIX^e siècle*, Paris, Pillet, t. 3, 1813, p. 92. Honoré Blanc reprend les mêmes propos dans *Le Guide des dineurs*, *op. cit.*, p. 15-16.

48. Louis Véron, *Mémoires d'un bourgeois de Paris*, *op. cit.*, p. 3.

49. Patrick Rambourg, « L'appellation "à la provençale" dans les traités culinaires français du XVII^{e} au XX^{e} siècle », *op. cit.*, p. 473-483 ; « Saveurs et cuisine de Provence à Paris ou comment la capitale valorisa les spécialités régionales », *À table en Provence*, *op. cit.*, p. 137-139.

50. Honoré Blanc, *Le Guide des dineurs*, *op. cit.*, p. 94-103.

51. Pierre Jouhaud, *Paris dans le dix-neuvième siècle, ou Réflexions d'un observateur*, *op. cit.*, p. 139.

52. Victor Bouton, *La Table à Paris*, *op. cit.*, p. 30. Patrick Rambourg, « La légende du poulet à la Marengo », *Historia* n^{o} 891, mars 2021, p. 94-95.

53. Étienne de Jouy, *L'Hermite de la Chaussée-d'Antin*, *op. cit.*, p. 92-95.

54. Auguste Luchet, « Les grandes cuisines & les grandes caves », *Paris guide par les principaux écrivains et artistes de la France*, *op. cit.*, vol. 2, p. 1551.

55. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1806), *op. cit.*, p. 147-148.

56. « Le Rocher de Cancale doit cet avantage à la manière dont il est gouverné. M. Balaine, qui seconde si bien Madame Beauvais, et qui tient avec elle les rênes de cette maison, a une tête organisée pour régir toute l'Europe gourmande », Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1808), *op. cit.*, p. 243-244.

57. Auguste Kotzebue, *Souvenirs de Paris, en 1804*, *op. cit.*, p. 271.

58. *Mémoires du général-major russe Baron de Löwenstern (1776-1858)*, publiés d'après le manuscrit original et annotés par M.-H. Weil, Paris, Albert Fontemoing, t. 2, 1903, p. 390-391.

59. Le repas a coûté mille francs, outre les vingt-quatre francs de gratification au chef de cuisine, et les trente-six « aux clercs des servants », A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1810), *op. cit.*, p. 147-150. Le repas aurait été commandé par l'archichancelier Cambacérès, selon Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 35. Mais Grimod de la Reynière ne le précise pas lorsqu'il donne le menu.

60. C'est-à-dire dans les années 1830. Charles-Paul de Kock, « Les restaurans et les cartes de restaurateurs », *op. cit.*, p. 79. Patrick Rambourg, *À table… le menu !*, *op. cit.*, p. 62.

61. Guillaume de Bertier de Sauvigny, *La France et les Français vus par les voyageurs américains 1814-1848*, *op. cit.*, p. 112.

62. Frédéric Soulié, « Restaurants et gargotes », *La Grande Ville. Nouveau tableau de Paris, comique, critique et philosophique*, Paris, Bureau central des publications nouvelles, vol. 2, 1843, p. 11-12. Borel est alors le chef-restaurateur du Rocher de Cancale.

63. Voir à ce sujet : Patrice Boussel, *Les Restaurants dans la comédie humaine*, *op. cit.*, Fernand Lotte, « Balzac et la table dans "La Comédie humaine" », *op. cit.*, p. 119-179.

64. Jacques Arago, *Comme on dîne à Paris*, *op. cit.*, p. 193-194.

65. Voir le chapitre 8 de notre ouvrage.

66. Pierre Jouhaud, *Paris dans le dix-neuvième siècle, ou Réflexions d'un observateur*, *op. cit.*, p. 56.

67. *Le Pariséum, ou Tableau actuel de Paris*, publié par Piranesi, seconde édition augmentée, Paris, les frères Piranesi, 1809, p. 329.

68. Edward Planta, *A New Picture of Paris*, *op. cit.*, p. 99-104.

69. Louis Tronchet, *Picture of Paris Being a Complete Guide*, *op. cit.*, p. 46.

70. Anna Eliza Bray (Mrs Charles Stothard), *Letters Written during a Tour through Normandy, Britanny, and Other Parts of France, in 1818*, Londres, 1820, p. 65.

71. Béatrice de Rochebouët, « Hôtel de Bondy », *Alexandre-Théodore Brongniart (1739-1813) architecture et décor*, catalogue d'exposition, Paris, Paris-Musées, 1986, p. 39-43.

72. Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, *op. cit.*, p. 146, 366.

73. Lady Morgan, *La France*, *op. cit.*, t. 1, p. 290.

74. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803) *op. cit.*, p. 24.

75. César Gardeton, *Nouveau guide des dineurs*, *op. cit.*, p. 9.

76. Eugène Chavette, *Restaurateurs et restaurés*, Paris, A. Le Chevalier, 1867, p. 13. Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 28 et 38.

77. « Car dans ces cafés qui annoncent des déjeuners chauds ou froids, il y a aussi des dîners et des soupers », Merville, « La vie de café », *Paris, ou le Livre des cent-et-un*, Paris, Ladvocat, t. 9, 1832, p. 212.

78. Colette Gilles-Mouton, « La saga du "Grand Véfour" », *L'Histoire* n^{o} 85, janvier 1986, p.74-79.

79. A. B. de Périgord (Horace-Napoléon Raisson), *Nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Dédié au ventre*, Paris, Baudouin frères, 1825, p. 212-213.

80. Benoît Lecoq, « Le café », *Les Lieux de mémoire*, *op. cit.*, p. 861.

81. Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 54.

82. César Gardeton, *Nouveau guide des dineurs*, *op. cit.*, p. 9.

83. Alfred Delvau, *Les Plaisirs de Paris*, Paris, Achille Faure, 1867, p. 113-114. Voir aussi, Patrick Rambourg, *L'Art et la Table*, *op. cit.*, p. 330, pour les impressionnistes et les critiques d'art qui allaient dîner régulièrement au Café Riche et dans d'autres restaurants parisiens.

84. « Des meubles de Roux, qui fait comme Boule, des bronzes de Barbedienne, des panneaux en onyx, des rideaux en velours, des tapis d'Aubusson, des sièges intelligents, du linge royal, une argenterie superbe, et la saine douceur de l'éclairage aux bougies », Auguste Luchet, « Les grandes cuisines & les grandes caves », *Paris guide*, *op. cit.*, p. 1545.

85. « *I would recommend every tourist to dine there once at least, that he may witness the very acmé of French epicurism* », Edward Planta, *A New Picture of Paris*, *op. cit.*, p. 101 et 110.

86. Guillaume de Bertier de Sauvigny, *La France et les Français vus par les voyageurs américains 1814-1848*, *op. cit.*, p. 110.

87. Victor Bouton, *La Table à Paris*, *op. cit.*, p. 25. L'établissement disparaîtra en 1856 ; René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmandes de Paris*, Paris, Les Éditions de Paris, 1956, p. 196.

88. L'établissement est ouvert en 1802, après la paix d'Amiens, qui fit affluer les Anglais à Paris ; Eugène Chavette, *Restaurateurs et restaurés*, *op. cit.*, p. 8.

89. Frédéric Soulié, « Restaurants et gargotes », *op. cit.*, p. 11.

90. Eugène Chavette, *Restaurateurs et restaurés*, *op. cit.*, p. 8.

91. Auguste Luchet, « Les grandes cuisines & les grandes caves », *Paris guide*, *op. cit.*, p. 1550.

92. Toutefois nous devons envisager cet événement avec prudence, car nous avons des informations contradictoires. Dans *Mes souvenirs. Les boulevards de 1840-1870*, Paris, Calmann-Lévy, 4e édition, 1884, p. 310-311, Gustave Claudin évoque cette rencontre, mais ne précise pas la date, et donne un menu différent de celui que conserve aujourd'hui le restaurant la Tour d'Argent ; il est daté du 7 juin et a été retrouvé en 1905 par le grand-duc Wladimir. René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmandes de Paris*, *op.cit.*, p. 206-209. Patrick Rambourg, « L'Âge d'or de la diplomatie à table 1815-1918 », *À la table des diplomates. L'histoire de France racontée à travers ses grands repas 1520-2015*, Laurent Stéfanini (dir.), Paris, L'Iconoclaste, 2016, p. 84-87.

93. *Les Russes découvrent la France au XVIIIe et XIXe siècle*, *op. cit.*, p. 178.

11
De l'art de dîner

1. Charles-Joseph Colnet du Ravel, *L'Art de dîner en ville, à l'usage des gens de lettres*, seconde édition, Paris, Delaunay, 1810, p. 9.

2. [Émile-Marc Hilaire], *L'Art de ne jamais déjeuner chez soi et de dîner toujours chez les autres, enseigné en huit leçons, indiquant les diverses recettes pour se faire inviter tous les jours*,

toute l'année, toute la vie, Paris, Librairie universelle, 1827.

3. Nous pourrions aussi le dire pour les déjeuners.

4. Anne Martin-Fugier, *Les Salons de la III^e^ République. Art, littérature, politique*, Paris, Perrin, 2003, p. 233.

5. Eugène Briffault, *Paris à table*, *op. cit.*, p. 3 et 9.

6. Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, *op. cit.*, p. 142-143. Ce qui fera également évoluer la nature et l'heure du déjeuner, comme nous avons déjà pu l'observer dans l'un de nos précédents chapitres.

7. Mme Pariset, *Manuel de la maîtresse de maison, ou Lettres sur l'économie domestique par Mme Pariset*, seconde édition, Paris, Audot, 1822, p. 132.

8. Anne Martin-Fugier, « Le temps de manger », *À table au XIX^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 118.

9. Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, *op. cit.*, p. 143.

10. Mme Pariset, *Manuel de la maîtresse de maison*, *op. cit.*, p. 132.

11. Eugène Briffault, *Paris à table*, *op. cit.*, p. 86.

12. Anne Martin-Fugier, « Le temps de manger », *À table au XIX^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 121 ; « Les repas dans l'horaire quotidien des ménages bourgeois à Paris au XIX^e^ siècle », *Le Temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Maurice Aymard, Claude Grignon, Françoise Sabban (dir.), Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1993, p. 227-232.

13. Jean-Louis Flandrin, « Les heures des repas en France avant le XIX^e^ siècle », *Le Temps de manger*, *op. cit.*, p. 219.

14. Johann-Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat (1802-1803)*, *op. cit.*, p. 65-66, 137, 167, 169, 221, 252 (note n^o^ 2).

15. *Ibid.*, p. 252-253.

16. Lady Morgan, *La France*, *op. cit.*, t. 1, p. 311.

17. Charles Bocher, *Mémoires de Charles Bocher (1816-1907), précédés des souvenirs de famille (1760-1816)*, Paris, Flammarion, t. 1, 1907-1909, p. 368.

18. Claude Collard, « La vie en société des Rothschild », *Les Rothschild en France au XIX^e^ siècle*, Claude Collard et Mélanie Aspey (dir.), Paris, Bibliothèque nationale de France, 2012, p. 82.

19. Rodolphe Apponyi, *Vingt-cinq ans à Paris (1826-1850). Journal du comte Rodolphe Apponyi. Attaché de l'ambassade d'Autriche-Hongrie à Paris*, publié par Ernest Daudet, Paris, Plon, t. 1, 1913, p. 6-7.

20. Lady Morgan, *La France en 1829 et 1830 par lady Morgan*, traduit de l'anglais par Mlle A. Sobry, Paris, H. Fournier, t. 2, 1830, p. 319-326.

21. Anne Martin-Fugier, *Les Salons de la III^e^ République*, *op. cit.*, p. 36.

22. François Guizot, *Lettres à sa fille Henriette (1836-1874)*, édition introduite et annotée par Laurent Theis, avec un essai biographique sur Henriette de Witt-Guizot par Catherine Coste, Paris, Perrin, 2002, p. 291-292, 304, 698, 892.

23. Eugène Briffault, *Paris à table*, *op. cit.*, p. 13, 36, 43, 48-49, 53-54.

24. Auguste Lepage donne comme indication : « chez Notta à l'angle de la rue Rougemont et du boulevard Bonne-Nouvelle ».

25. Auguste Lepage, *Les Dîners artistiques et littéraires de Paris*, seconde édition, Paris, Frinzine et Klein éditeurs, 1884, p. VII-VIII, 14, 49-52, 115, 244-245.

26. Pierre Guiral et Guy Thuillier, *La Vie quotidienne des députés en France de 1871 à 1914*, Paris, Hachette Littératures, 1980, p. 191-192.

27. Léon de Malleville, le fondateur du dîner, accueillait des convives qui étaient ministres ou qui allaient le devenir, par exemple : Louis Cochery, Émile Deshayes de Marcère, Agénor Bardoux, le général Billot, Pierre Magnin, Philippe Le Royer, Edmond Adam, Charles-Auguste Leblond ; Anne Martin-Fugier, *Les Salons de la III^e^ République*, *op. cit.*, p. 234.

28. « Paul de Musset, Ponson du Terrail, Emmanuel Gonzalès, Étienne Enault, Frédéric Thomas, Paul Féval, Michel Masson, Altaroche, Pierre Zaccone, H. Cellier, avocat de la Société des gens de lettres, et, parmi eux, É. Dentu, le libraire-éditeur de cette Société » ; Auguste Lepage, *Les Dîners artistiques et littéraires de Paris*, *op. cit.*, p. 11.

29. Condition qui n'était pas obligatoire, car Édouard Dentu ne semblait pas en faire partie. La Société des gens de lettres avait également son dîner.

30. Élie Berthet, *Histoires des uns et des autres, silhouettes et anecdotes*, Paris, É. Dentu, éditeur, 1878, p. 85.

31. Auguste Lepage, *Les Dîners artistiques et littéraires de Paris*, *op. cit.*, p. 11-21.

32. Plusieurs de ces estampes sont aujourd'hui conservées à la Bibliothèque nationale de France.

33. Anne Martin-Fugier, *Les Salons de la III^e^ République*, *op. cit.*, p. 255.

34. Alfred Delvau, *Les Plaisirs de Paris*, *op. cit.*, p. 130. Auguste Luchet, « Les grandes cuisines & les grandes caves », *Paris guide*, *op. cit.*, p. 1551-1552.

35. Robert Baldick, *Les Dîners Magny*, Paris, Denoël, 1972, p. 13.

36. Adolphe Joanne, *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, Paris, Hachette, 1867, p. XLVI.

37. Alfred Delvau, *Les Plaisirs de Paris*, *op. cit.*, p. 130.

38. Auguste Luchet, « Les grandes cuisines & les grandes caves », *op. cit.*, p. 1551-1552.

39. Théodore de Banville, *L'Âme de Paris. Nouveaux souvenirs*, Paris, G. Charpentier, 1890, p. 161-163.

40. Edmond et Jules Goncourt, *Journal. Mémoires de la vie littéraire*, Paris, Robert Laffont, collection Bouquins, t. 1, 1989, p. 886.

41. Anne Martin-Fugier, *Les Salons de la III^e^ République*, *op. cit.*, p. 246.

42. Edmond et Jules Goncourt, *Journal. Mémoires de la vie littéraire*, *op. cit.*, t. 2, p. 107, et t. 1, p. 1168.

43. Joëlle Bonnin-Ponnier, « Les lieux de sociabilité dans le Journal des Goncourt : l'exemple du restaurant », *Cahiers Edmond et Jules de Goncourt*, n° 9, 2002, p. 91.

44. *Correspondance de Flaubert*, édition présentée, établie et annotée par Jean Bruneau, Paris, Gallimard (Pléiade), t. 3, 1991, p. 512 et 344. Cité dans Anne Martin-Fugier, *Les Salons de la III^e^ République*, *op. cit.*, p. 247. Voir aussi Anne Martin-Fugier, « Convivialité masculine au XIX^e^ siècle : les dîners Bixio et Magny », *Romantisme*, 2007/3 n° 137, p. 53.

45. Edmond et Jules Goncourt, *Journal. Mémoires de la vie littéraire*, t. 2, *op. cit.*, p. 756.

46. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*, *op. cit.*, p. 257-339. Patrick Rambourg, « Le parfait amphitryon », *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p. 207-212.

47. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons*, *op. cit.*, p. 348-350.

48. Horace Raisson, *Code gourmand, manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre*, 4^e^ édition, revue et augmentée, Paris, J. P. Roret, 1829, p. 7.

49. *Ibid.*, p. 39-48.

50. Frédéric Rouvillois, préface, dans Baronne Staffe, *Usages du monde. Règles du savoir-vivre dans la société moderne*, édition 1891, Paris, Tallandier, 2007, p. 16.

51. *Ibid.*, p. 29.

52. Alexandre Dumas, *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre, éditeur, 1873, p. 520-521.

12
L’école de Paris

1. L’auteur précise que c’est la deuxième édition, revue, corrigée et augmentée.

2. Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne*, Paris, J. G. Dentu, t. 1, 1815, p. III.

3. Karl Baedeker, *Paris et ses environs avec les principaux itinéraires entre les pays limitrophes de la France et Paris. Manuel du voyageur*, Leipzig, Karl Baedeker, éditeur, 1878, p. 10.

4. Amy B. Trubek, « Comment les chefs français ont diffusé la haute cuisine dans le monde au XIX^{e} siècle », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^{e}-XXI^{e} siècles)*, *op. cit.*, p. 125.

5. Cité dans Eszter Balázs, « La cuisine française dans le discours hongrois sur la cuisine nationale (1880-1914) », *Gastronomie et identité culturelle française*, *op. cit.*, p. 156.

6. « Paris is the culinary centre of the world. All the great missionaries of good cookery have gone forth from it, and its cuisine was, is, and ever will be the supreme expression of one of the greatest arts in the world. » Nathaniel Newnham-Davis et Algernon Bastard, *The Gourmet’s Guide to Europe*, Londres, Grant Richards, 1903, p. 1.

7. *Le Figaro*, mardi 6 août 1889. Voir aussi, Patrick Rambourg, « L’âge d’or de la diplomatie à table 1815-1918 », *À la table des diplomates*, *op. cit.*, p. 84-87.

8. Amy B. Trubek, « Comment les chefs français ont diffusé la haute cuisine dans le monde au XIX^{e} siècle », *Gastronomie et identité culturelle française*, *op. cit.*, p. 125 et 128 ; *Haute cuisine. How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000, p. 47.

9. Jacques Boucher de Perthes, *Voyage en Russie, retour par la Lithuanie, la Pologne, la Silésie, la Saxe et le duché de Nassau ; séjour à Wisebade. En 1856*, Paris, 1859, p. 442. Voir aussi : Philippe Meyzie, « Une cuisine d’Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVI^{e}-milieu XIX^{e} siècle) », *Le Rayonnement français en Europe centrale du XVII^{e} siècle à nos jours*, Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac (dir.), Pessac, Maison des sciences de l’homme d’Aquitaine, 2009, p. 181-196.

10. Karl Baedeker, *Belgique et Hollande. Manuel du voyageur*, Leipzig, Karl Baedeker, éditeur, 1878, p. 12.

11. Karl Baedeker, *Belgique et Hollande y compris le Luxembourg. Manuel du voyageur*, Leipzig-Paris, Karl Baedeker, éditeur, 1910, p. 5.

12. Peter Scholliers, « L’invention d’une cuisine belge. Restaurants et sentiments nationaux dans un jeune État, 1830-1930 », *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Martin Bruegel et

Bruno Laurioux (dir.), Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 156.

13. Özge Samanci, *La Cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle*, Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes et de François Rabelais, 2015, p. 308-309.

14. R. Cervati et N. C. Sargoloco, *L'Indicateur constantinopolitain guide commercial*, Istanbul, G. B. Pagano, 1868-1869, p. 162-163. Cité par Özge Samanci, *La Cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle*, *op. cit.*, p. 310.

15. Özge Samanci m'a précisé que Migirdiç Tokatlıyan arrive à Istanbul dans les années 1880. Dans un premier temps il ouvre un restaurant avec sa famille au Grand Bazar pour y servir des plats traditionnels ottomans. Ensuite, en 1893, il ouvre un établissement de style européen dans le quartier de Péra, qu'il nomme « Café restaurant de Paris ». Deux ans plus tard il devient le « Café restaurant Splendide » qu'il transformera en 1897 en un hôtel restaurant qui s'appellera le « Splendide » avant de lui donner son propre nom : Tokatlıyan.

16. Özge Samanci, *La Cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle*, *op. cit.*, p. 310, 312.

17. Patrick Rambourg, « Du discours à la créativité : les appellations culinaires des chefs », *Le Français à table*, Françoise Argod-Dutard (dir.), Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2017, p. 70.

18. Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien*, *op. cit.*, t. 1, p. 117-118. Selon Antonin Carême, un ragoût à la Toulouse est fait de crêtes et de rognons de coq, de champignons, voire de truffes escalopées.

19. Antonin Carême, *Le Cuisinier parisien*, *op. cit.*, p. 158, 164, 181, 184.

20. Antonin Carême, *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, Paris, Au comptoir des imprimeurs-unis, t. 3, 1847, p. 72-73.

21. *Ibid.*, p. 182. Les petits pois cuisent dans de l'eau bouillante avec une « pelotte garnie de cendre de bois neuf ». Égouttés, ils sont ensuite mis dans un plat à sauter avec une « cuillerée de sauce allemande, un peu de glace de volaille, un peu de beurre frais, une pointe de sucre fin et de muscade râpée… ».

22. Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien*, *op. cit.*, t. 1, p. 380.

23. Manfred Höfler, *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, Edisud, 1996, p. 157.

24. Urbain Dubois, *Cuisine de tous les pays. Études cosmopolites*, Paris, É. Dentu, 3^e édition, 1872, p. 470.

25. Plats que j'ai également bien connus, puisqu'ils pouvaient encore être servis lors de repas de noces, par exemple, dans le restaurant de mes parents, dans les années 1980-1990.

26. Gustave Caillebotte, *Langouste à la parisienne*, 1880-1882, collection particulière. Patrick Rambourg, *L'Art et la Table*, *op. cit.*, p. 317-318.

27. Manfred Höfler, *Dictionnaire de l'art culinaire français*, *op. cit.*, p. 156.

28. Théophile Gringoire et Louis Saulnier, *Le Répertoire de la cuisine*, 1914, Paris, Flammarion, 1986, p. 12.

29. Selon le *Larousse gastronomique* de 1938, un salpicon est une préparation qui comporte un ou plusieurs ingrédients, coupés en petits dés et liés avec une sauce.

30. *Ibid.*, p. 50. Auguste Escoffier, *L'Aide-mémoire culinaire*, 1919, Paris, Flammarion, 2006, p. 89.

31. Charles-Yves Cousin d'Avallon, *La Nouvelle Cuisinière bourgeoise, suivie de La Bonne Ménagère de la ville et des champs*, troisième édition, Paris, 1816, p. 24-25 et 273.

32. Louis-Eustache Audot, *La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou Nouvelle cuisine économique*, 38e édition, Paris, Audot, 1858, p. 341-342. Rosalie Blanquet, *La Cuisinière des ménages ou Manuel pratique de cuisine et d'économie domestique pour la ville et la campagne*, Paris, Théodore Lefèvre, 1863, p. 324-325.

33. Léon Brisse, *Les 366 Menus du baron Brisse avec 1 200 recettes*, Paris, É. Donnaud, 1868, p. 18. Louis-Eustache Audot, *La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou Nouvelle cuisine économique*, 76e édition, Paris, Audot, 1898, p. 144.

34. Urbain Dubois, *Cuisine de tous les pays*, *op. cit.*, p. 43.

35. Catherine de Bonnechère, *La Cuisine du siècle. Dictionnaire pratique des recettes culinaires et des recettes de ménage. Deux cents menus à l'usage de tous*, Coulommiers, édité pour les magasins du Bon Marché, 1900, p. 28.

36. Voir le chapitre 9 de notre ouvrage.

37. Si besoin voir : Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, réimpression de l'édition de Paris, 1890, Pau, Manucius, 1999.

38. Selon la notice de la Bibliothèque nationale de France.

39. *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, op. cit.*

40. *Le Gastronome, journal universel du goût*, Paris, le 14 mars 1830.

41. *Ibid.*, prospectus, Paris, sans date, p. 3.

42. *La Salle à manger, chronique de la table*, 1er juin 1864, p. 1. La révolution de Juillet fait référence aux 27, 28 et 29 juillet 1830, dits des « Trois Glorieuses », qui mit sur le trône le roi Louis-Philippe 1er et donna naissance à la monarchie de Juillet.

43. Selon la notice de la Bibliothèque nationale de France.

44. *La Gastronomie, revue de l'art culinaire ancien et moderne,* prospectus annonçant le premier numéro le dimanche 6 octobre 1839, p. 2.

45. *La Salle à manger, chronique de la table*, 1er juin 1864, p. 4.

46. *Le Baron Brisse*, 23 juin 1867, p. 1.

47. 16 numéros du 23 juin 1867 à février 1868, d'après Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique, op. cit.*, p. 123.

48. Chatillon-Plessis, *La Vie à table à la fin du XIXe siècle. Théorie pratique et historique de gastronomie moderne*, Paris, Firmin Didot, 1894, p. 226.

49. *L'Art culinaire, recueil périodique de cuisine française et étrangère*, Paris, 16 mai 1883, p. 1.

50. *La Revue culinaire, recueil périodique de cuisine française et étrangère*, Paris, 1er octobre 1883.

51. Deux dates sont avancées : le 19 et le 28 janvier 1883. Cette seconde date est celle de la parution du 1er numéro de la revue.

52. *L'Art culinaire, revue bi-mensuelle, organe spécial de la Société des cuisiniers français et de l'École professionnelle de cuisine*, Paris, 1re année, 1883, p. 1-2.

53. *L'Art culinaire* évoque régulièrement les expositions culinaires. Voir aussi : Amy B. Trubek, « Comment les chefs français ont diffusé la haute cuisine dans le monde au XIXe siècle », *Gastronomie et identité culturelle française, op. cit.*, p. 134.

54. Voir le chapitre 8 de notre ouvrage.

55. Lampe à double courant d'air, à réservoir supérieur.

56. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 165-166. *Ibid.*, (1808), p. 144-145.

57. « Boutique de Mr. Emerie Limonadier Boulevard du Temple ».

58. Hector Lefuel, *Boutiques parisiennes du Premier Empire*, Paris, éditions Albert Morancé, 1925, p. 9-10. L'ouvrage se limite aux décors extérieurs des boutiques. La Bibliothèque nationale de France conserve un certain nombre de ces gravures.

59. Honoré de Balzac, *Petit dictionnaire critique et anecdotique des enseignes de Paris, par un batteur de pavé*, Paris, Chez les marchands de nouveautés, 1826, p. 127.

60. Claudine Reinharez et Josselyne Chamarat, *Boutiques du temps passé. Décors peints des boulangeries, charcuteries et crémeries*, Paris, Les Presses de la connaissance, 1977, p. 17.

61. *Journal des peintres en décor, en bâtiments et en voitures*, Paris, Bureau du journal des peintres, vol. 2, p. 28-29.

62. Georges Gómez y Cáceres et Marie Ange de Pierredon, « Les peintres décorateurs des boutiques », *Les Décors des boutiques parisiennes*, Paris, La délégation à l'action artistique de la ville de Paris, 1987, p. 26.

63. Émile Zola, *Le Ventre de Paris*, Paris, C. Marpon et E. Flammarion, 1879, p. 48-51.

64. *Ibid.*, p. 240-241.

65. Cité dans *Paris Boutiques d'hier*, catalogue de l'exposition au Musée des arts et traditions populaires (16 mai-17 octobre 1977), Paris, Éditions de la Réunion des musées nationaux, 1977, p. 14.

66. *Almanach des métiers pour 1852*, Paris, G. de Gonet, éditeur, 1852, p. 15-16.

67. Adolphe Joanne, *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, *op. cit.*, p. LIV.

68. Jean Béraud, *La Pâtisserie Gloppe, avenue des Champs-Élysées*, 1889, Paris, musée Carnavalet. Gustave Caillebotte, *Gâteaux*, 1881, collection particulière. Patrick Rambourg, *L'Art et la Table*, *op. cit.*, p. 302-303.

69. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1803), *op. cit.*, p. 171-172. *Ibid*., (1806), p. 187-191.

70. Dans son *Almanach des gourmands* de 1810, Grimod de la Reynière donne le 9 rue de Richelieu comme adresse de la boutique de Rouget et non celle de la rue Saint-Honoré, *op. cit.*, p. 222. Il cite également d'autres bons pâtissiers de Paris et de la province.

71. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1808), *op. cit.*, p. 144-154.

72. Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien*, *op. cit.*, t. 1, p. XVIII.

73. L'établissement sera ensuite rue Neuve-des-Petits-Champs, au coin de la rue d'Antin.

74. Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien*, *op. cit.*, t. 2, p. 280-281.

75. Marie-Pierre Rey, *Le Premier des chefs. L'exceptionnel destin d'Antonin Carême*, Paris, Flammarion, 2021, p. 108-116.

76. Antonin Carême, *Le Pâtissier royal parisien*, *op. cit.*, t. 1, p. XIX ; t. 2., p. 396 et 405.

77. *Almanach de la table*, *op. cit.*, p. 121-123.

78. *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Île-de-France*, *op. cit.*, p. 84-85. Patrick Rambourg, « Le saint-honoré, crème des desserts », *Historia* n° 906, juin 2022, p. 94-95.

79. Pierre Lacam, *Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie*, Paris, chez l'auteur, 1900, p. V.

80. Pierre Lacam, *Le Nouveau Pâtissier-glacier français et étranger*, Paris, chez l'auteur, 1865, p. I.

81. Chatillon-Plessis, *La Vie à table à la fin du XIX^e siècle*, *op. cit.*, p. 301.

82. Pierre Lacam, *Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie*, *op. cit.*, p. XI.

83. Armand Husson, *Les Consommations de Paris*, *op.cit.*, p. 305.

84. Sur l'histoire de certaines pâtisseries, voir ma chronique dans la revue *Historia* : « Le baba, c'est stupéfiant ! », n^o 879, mars 2020, p. 94-95 ; « L'irrésistible essor du croissant », n^o 881, mai 2020, p. 94-95 ; « La brioche, bénie soit-elle ! », n^o 892, avril 2021, p. 94-95 ; « Le saint-honoré, crème des desserts », n^o 906, juin 2022, p. 94-95 ; « Le millefeuille, un gâteau qui compte », n^o 912, décembre 2022, p. 94-95, etc.

85. Armand Husson, *Les Consommations de Paris*, *op. cit.*, édition 1875, p. 375-376.

86. Chatillon-Plessis, *La Vie à table à la fin du XIX^e siècle*, *op. cit.*, p. 293 et 297.

87. Émile Goudeau, *Paris qui consomme*, Dessins de Pierre Vidal, Paris, Henri Beraldi, 1893, p. 199.

88. Pierre Lacam, *Le Nouveau Pâtissier-glacier français et étranger*, *op. cit.*, p. V.

13
Une capitale de la restauration

1. Le recensement de 1872 fait état de 1 851 792 habitants. Pierre Casselle, *Paris républicain 1871-1914*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 2003, p. 127.

2. Christophe Charle, *Paris fin de siècle. Culture et politique*, Paris, Seuil, 1998, p. 11. Selon Brigitte Schroeder-Gudehus et Anne Rasmussen, *Les Fastes du progrès. Le guide des expositions universelles 1851-1992*, Paris, Flammarion, 1992 : il y a eu plus de 5 millions de visiteurs en 1855, entre 11 et 15 millions en 1867, plus de 16 millions en 1878, plus de 32 millions en 1889, plus de 50 millions en 1900.

3. Van Troi Tran, *Manger et boire aux expositions universelles. Paris 1889, 1900*, Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, 2012, p. 59.

4. Alexandre Tessier, *Le Grand Hôtel. L'Invention du luxe hôtelier 1862-1972*, Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, 2012, p. 350. *Du palais au palace. Des grands hôtels de voyageurs à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Paris-Musées, 1998, p. 9.

5. Pascal Ory, « Le mythe de Paris, Ville-Lumière, dans les années 1900 », *La Puissance française à la Belle Époque. Mythe ou réalité ?*, Pierre Milza et Raymond Poidevin (dir.), Bruxelles, éditions Complexe, 1992, p. 132.

6. Pierre Casselle, *Paris républicain 1871-1914*, *op. cit.*, p. IX.

7. Arnold Henryot, *Paris pendant le siège 1870-1871*, Paris, Armand Le Chevalier, éditeur, 1871, p. 121-138.

8. *La Cuisinière assiégée ou l'Art de vivre en temps de siège par une femme de ménage*, Paris, A. Laporte, éditeur, 1871, p. 14-20.

9. Edmond Deschaumes, *Journal d'un lycéen de 14 ans pendant le siège de Paris (1870-1871)*, Paris, Librairie de Firmin Didot et Cie, 1890, p. 199.

10. Théophile Gautier, *Tableaux de siège, Paris, 1870-1871*, Paris, Charpentier et Cie, librairies-éditeurs, 1871, p. 116. Patrick Rambourg, « Les excentricités culinaires du siège de Paris », *Historia* n° 841, janvier 2017, p. 94-95.

11. « In London, the stranger lives, or may live entirely at his hotel. In Paris, he breakfasts at a café, dines at a restaurateur's, returns to the café for his liqueurs or his tea, again resorts to the restaurateur's for his supper, and adjourns to his hotel to sleep », Edward Planta, *A New Picture of Paris*, *op. cit.*, p. 104.

12. W. Kidd, *Paris in All Its Glory ; a New Pocket Companion in Visit to France*, Londres, W. Ingham, 1835, p. 40. Cité dans : Claire Hancock, *Paris et Londres au XIX^e^ siècle. Représentations dans les guides et récits de voyage*, Paris, CNRS éditions, 2003, p. 136.

13. « Tables and chairs are placed out upon the pavement for the accommodation of those who prefer to eat and drink in the open air. There are always a good number fond of this publicity, which at first appears so strange to English eyes », Edward Copping, *Aspects of Paris*, Londres, Longman, Brown, Green, Longmans, & Roberts, 1858, p. 19.

14. Claire Hancock, *Paris et Londres au XIX^e^ siècle*, *op. cit.*, p. 135.

15. « […] that Frenchmen do very generally dine abroad, and on fête days, holidays, and Sundays, a large number of ladies and children may also be seen at the restaurants », *Stanford's Paris Guide*, Londres, Edward Stanford, 1862, p. 36.

16. *What I Saw in Paris during Easter 1849*, Londres, R. Macdonald, [1850], p. 72.

17. *Guide for Strangers Visiting Paris*, Paris et Boulogne-sur-Mer, Garnier Brothers et C. Watel, 1857, p. 28.

18. « But where Paris is so pre-eminent and so remarkably different from anything of the kind in England, is in the great number and splendour of the restaurants », *Stanford's Paris Guide*, *op. cit.*, p. 36.

19. *Guides illustrés à 1 franc. Guide général dans Paris*, Paulin et Le Chevalier, 1855, p. 12.

20. Frédéric Moret, « Image et réalité de la restauration parisienne à travers les guides touristiques 1855-1889 », *Les Restaurants dans le monde et à travers les âges*, textes réunis par Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte, Grenoble, Glénat, 1990, p. 27.

21. Pierre Casselle, *Paris républicain 1871-1914*, *op. cit.*, p. 190.

22. *Cook's Guide to Paris and Its Exhibition 1878*, Londres, Paris, New York, Thomas Cook & Son, p. II.

23. *Galignani's New Paris Guide, for 1851*, Paris, A. and W. Galignani and C^{o}, p. 15.

24. Claire Hancock, *Paris et Londres au XIX^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 141.

25. « […], but it certainly may be safely asserted, that there is no city in the world where people get such good dinners, at the price paid for them, as in Paris », *Stanford's Paris Guide*, *op. cit.*, p. 34.

26. Adolphe Joanne, *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, *op. cit.*, p. XLI-XLII.

27. En 1867, le gain moyen d'un ouvrier est de 4 fr. 73 par jour, sur une base de 262 journées de travail. Pour une femme le chiffre est de 2 fr. 24 par jour ; Louis Girard, *Paris. La Deuxième République et le Second Empire (1848-1870)*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1981, p. 151.

28. Adolphe Joanne, *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, *op. cit.*, p. XLII-XLIII. Pour Adolphe Joanne, ces établissements sont « uniquement une ressource extrême commandée par la nécessité ».

29. *Ibid.*, p. XLIV-XLVI.

30. Karl Baedeker, *Paris et ses environs*, *op. cit.*, p. 10-11.

31. *Paris exposition 1900 : guide pratique du visiteur de Paris et de l'exposition*, Paris, Hachette, 1900, p. 14-15.

32. Adolphe Joanne, *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, *op. cit.*, p. XLVIII.

33. Henry A. de Conty, *Paris en poche, guide pratique illustré de l'étranger dans Paris et ses environs*, Paris et Bruxelles, Faure, éditeur, et Rosez, éditeur, [1863], p. 23.

34. Karl Baedeker, *Paris et ses environs*, *op. cit.*, p. 17.

35. *Parigi nel 1889. Guida pratica tascabile illustrata per il viaggiatore italiano a Parigi*, Milan, Edoardo Sonzogno, 1889, p. 16.

36. *Paris exposition 1900*, *op. cit.*, p. 17.

37. Julien Turgan, *Les Grandes Usines. Études industrielles en France et à l'étranger*, Paris, Calmann-Lévy, 1882, p. 15.

38. *Almanach de l'étranger à Paris. Guide pratique pour 1867*, Paris, Amyot, éditeur, 1867, p. 241.

39. Outre la rue Montesquieu, Karl Baedeker indique dans *Paris et ses environs* (1878) : les 27 boulevard de la Madeleine, 10 place de la Madeleine, 11 boulevard Poissonnière, 21 boulevard Montmartre, 45 rue de Turbigo (à l'angle de la rue Saint-Martin), 141 boulevard de Sébastopol (à l'angle du boulevard Saint-Denis), 63 rue Lafayette (place Cadet), 47 rue de Rivoli, 7 rue des Filles-Saint-Thomas, 1 rue du Quatre-Septembre (ces deux maisons près de la Bourse), 10 rue du Pont-Neuf, 10 rue Sartine, 2 rue Beauregard, 26 boulevard Saint-Michel (à l'angle de la rue de l'École-de-Médecine), et 18 rue de Buci.

40. « Recommandons aussi les établissements de bouillon, système Duval, place de Lyon, 42, rue Sainte-Catherine, 5, (près des Terreaux), et quai de la Pêcherie, 1 », Adolphe Joanne, *Lyon et ses environs*, Paris, Hachette, 1876, p. XII. « Recommandons aussi les établissements de bouillon, système Duval, place de La République, 42, et quai de la Pêcherie, 1 ; *Bouillon Montesquieu*, 24, place Perrache ; – *Bouillon*, place Henri-IV », P. Joanne, *Lyon et ses environs*, Paris, Hachette, 1883, p. X.

41. Bruno Girveau, « Restaurants parisiens et décoration (1800-1914), l'œil et le palais », *Les Décors des boutiques parisiennes*, *op. cit.*, p. 118.

42. Baptiste-Adolphe Duval meurt le 29 mai 1870. Sa femme, qui lui succédera, continuera à développer l'entreprise. Julien Turgan, *Les Grandes Usines*, *op. cit.*, p. 22, 29.

43. *Ibid.*, p. 29-30.

44. Émile Goudeau, *Paris qui consomme*, *op. cit.*, p. 129.

45. Bruno Girveau, « Restaurants parisiens et décoration (1800-1914), l'œil et le palais », *Les Décors des boutiques parisiennes*, *op. cit.*, p. 119.

46. Adolphe Joanne, *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, *op. cit.*, p. L.

47. Karl Baedeker, *Paris et ses environs*, *op. cit.*, p. 17-18.

48. Émile Goudeau, *Paris qui consomme*, *op. cit.*, p. 8-14.

49. Sous la forme d'un restaurant. 41, rue Monsieur-le-Prince.

50. Arthur Millon, qui fut, entre autres, administrateur du Grand Hôtel, président de la « chambre syndicale des restaurateurs et limonadiers » (juin 1910) et du « comité de l'alimentation parisienne », considérait que les hôteliers étaient associés à la grandeur de Paris. Voir : Alexandre Tessier, *Le Grand Hôtel. L'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, *op. cit.*, p. 218.

51. Voir le chapitre 7 de notre ouvrage.

52. Frédéric Bernard, *Petit guide de l'étranger à Paris*, Paris, Hachette, 1856, p. 7. *Guide for Strangers Visiting Paris*, *op. cit.*, p. 31.

53. « A Frenchman is never more gay and lively than at dinner time, and a *table d'hôte* at Paris will offer a striking contrast to the solemn and constrained manners of an English dinner table », *Stanford's Paris Guide*, *op. cit.*, p. 35-36.

54. Adolphe Joanne, *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, *op. cit.*, p. XXVIII, XXX, XLVII.

55. Paul de Saint-Victor, « L'Hôtel du Louvre », *La Presse*, Paris, 15 octobre 1855.

56. Alfred d'Aunay, *Le Louvre grand hôtel et grands magasins*, Paris, Firmin Didot, [1878], p. 75. *Guide de l'étranger dans Paris et ses environs*, Paris, Grand Hôtel du Louvre, 1877, p. XI.

57. Paul de Saint-Victor, « L'Hôtel du Louvre », *La Presse*, *op. cit.* L'auteur poursuit la description de la salle à manger avec détail dans son article.

58. *Du palais au palace. Des grands hôtels de voyageurs à Paris au XIX^e siècle*, *op. cit.*, 78.

59. *Guide de l'étranger dans Paris et ses environs*, *op. cit.*, p. XII.

60. Alfred d'Aunay, *Le Louvre grand hôtel et grands magasins*, *op. cit.*, p. 78.

61. *Guide de l'étranger dans Paris et ses environs*, *op. cit.*, p. XVI.

62. Alfred d'Aunay, *Le Louvre grand hôtel et grands magasins*, *op. cit.*, p. 78.

63. Voir l'étude d'Alexandre Tessier, *Le Grand Hôtel. L'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, *op. cit.*, p. 43, 79. À l'origine l'établissement devait s'appeler *Grand Hôtel de la Paix*, mais un *Hôtel de la Paix* existait déjà rue de la Paix.

64. Léon-Paul Fargue, *Le Piéton de Paris*, Paris, Gallimard (1^res éditions, 1932, 1939), 2007, p. 220.

65. *Du palais au palace. Des grands hôtels de voyageurs à Paris au XIX^e siècle*, *op. cit.*, 109.

66. *Musée des familles, lectures du soir*, Paris, tome 30, 1862-1863, p. 113-117.

67. *Guide de l'étranger dans Paris et ses environs*, *op. cit.*, 1874, p. XIV, 1878, p. XVIII.

68. *Ibid.*, respectivement, p. XVI, p. XXII-XXIII. L'établissement propose également des « abonnements à prix fixe » comprenant le logement, le chauffage, l'éclairage, la nourriture (trois repas par jour, vin compris) et le service.

69. *Du palais au palace. Des grands hôtels de voyageurs à Paris au XIX^e siècle*, *op. cit.*, p. 116. *Revue illustrée*, Gaston Dalivet, « Le Grand-Hôtel », Paris, Ludovic Baschet, éditeur, Paris, vol. 2, 1895, p. 261-267 : « Gouffé, le célèbre cuisinier du palais des Tuileries sous le Second Empire, a passé par ici dès la fondation de l'établissement, et Gouffé, on ne l'ignore point, était un

disciple fervent des grandes traditions de l'art culinaire français… » ; « Balzac, aussi, passa par le Grand-Hôtel, non point celui qui écrivit la *Comédie humaine*, mais l'autre, le cuisinier qui, dans son art, eut une réputation au moins égale à celle de son homonyme dans la littérature ».

70. Alexandre Tessier, *Le Grand Hôtel. L'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, *op. cit.*, p. 176. Roger Lamoise, *La Vie et l'Œuvre de Prosper Montagné, maître cuisinier et écrivain gastronomique 1865-1948*, Malakoff, éditions Jacques Lanore, 1995, p. 24.

71. *Guide de l'étranger dans Paris et ses environs*, *op. cit.*, 1874, p. XV, 1878, p. XX.

72. *Le Figaro*, Paris, Mercredi 30 mai 1883, p. 5.

73. Marie-Louise Ritz, *César Ritz*, Paris, Tallandier, 1948, p. 90.

74. Auguste Escoffier, *Souvenirs culinaires*, Paris, Mercure de France, 2011, p. 153.

75. *Le Figaro*, Paris, le 2 juin 1898, p. 1.

76. Louis Enault, *Hôtel Ritz, place Vendôme 15*, Paris, La société de publications d'art, 1900, p. 38. L'hôtel Ritz ne propose pas de table d'hôte.

77. Auguste Escoffier, *Souvenirs culinaires*, *op. cit.*, p. 157.

78. Marie-Louise Ritz, *César Ritz*, *op. cit.*, p. 94, 231. « Leurs plats sont excellents, accordait-il, lorsqu'ils sont préparés par un chef français intelligent et expert. »

79. « It is the restaurant of the smartest foreign society in Paris, and the English, Americans, Russians, Spaniards, dining there always outnumber greatly the French », Nathaniel Newnham-Davis et Algernon Bastard, *The gourmet's guide to Europe*, *op. cit.*, p. 18.

80. Gabriel-Louis Pringué, *30 ans de dîners en ville*, Paris, Lacurne, 2012, p. 111-112.

81. Karl Baedeker, *Paris et ses environs, manuel du voyageur*, Leipzig et Paris, Karl Baedeker et Paul Ollendorff, 1903, p. 2.

82. Alexandre Tessier, *Le Grand Hôtel. L'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, *op. cit.*, p. 350.

83. Albert Seigneurie, *Dictionnaire encyclopédique de l'épicerie et des industries annexes*, Paris, Administration du journal *L'Épicier*, 1909, p. 267.

84. A.B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (1804), *op. cit.*, p. 173-174. Voir également le chapitre 8 de notre ouvrage.

85. Louis Rainier Lanfranchi (Étienne-Léon de Lamothe-Langon), *Voyage à Paris, ou Esquisses des hommes et des choses dans cette capitale*, *op. cit.*, p. 182-183.

86. Dans *Les Grandes Maisons de Paris. La maison Corcellet : au Gourmand*, Paris, Au dépôt du magasin de comestibles, 1876, Gaston Vassy, présente la liste des denrées vendues à cette époque chez Corcellet. Dans les grandes lignes : comestibles, « denrées coloniales », pâtés (en

croûte et en terrine), charcuterie, salaisons, « substances conservées » (poissons à l'huile, tablette de bouillon de bœuf, par exemple), fruits secs, vinaigre et « préparations de Maille » (comme la moutarde), fromages, farineux, confitures, fruits confits, sirops, une grande diversité de vins, eau-de-vie, café, etc.

87. *Almanach du commerce de Paris, des départements de la France et des principales villes du monde*, de Jean de la Tynna, continué et progressivement amélioré par Sébastien Bottin, Paris, Au bureau de l'almanach du commerce, 1837, p. 70. Au Palais-Royal, la maison Chevet était située galerie de Chartres, « derrière le théâtre », et la maison Corcellet au 104 galerie de Valois, à l'enseigne « au Gourmand ». Il y avait aussi un Chevet au 22, rue Vivienne.

88. « To complete our gastronomic instructions we must call the attention of our readers to the far-famed houses of Chevet and Corcellet, in the Palais-Royal, where every description of delicacies in viands may at all times be procured and of the very first quality. The *Hôtel des Américains*, Rue St. Honoré, also has a well-established reputation in this way. Lastly, Potel and Chabot, in the Rue Vivienne and Boulevard des Italiens, occupy a very distinguished place in the gastronomic hierarchy, both for the sale of *comestibles* and the providing and serving dinners wherever ordered », *Guide for Strangers Visiting Paris*, *op. cit.*, p. 33.

89. *Almanach de l'étranger à Paris. Guide pratique pour 1867*, *op. cit.*, p. 65.

90. Armand Husson, *Les Consommations de Paris*, *op. cit.*, p. 319.

91. Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique, encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire*, deuxième grande édition, Paris, vol. 2, [1905], p. 541-542. La première édition est de 1889-1891, selon la Bibliothèque nationale de France.

92. Karl Baedeker, *Paris et ses environs* (1878), *op. cit.*, p. 13.

93. Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, *op. cit.*, p. 539.

94. *Le Petit Journal*, Paris, 7 juillet 1882, p. 2. *Le Temps*, Paris, 13 juillet 1882. Potel et Chabot organisait aussi un banquet au sein de l'Hôtel de Ville.

95. Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, *op. cit.*, p. 543.

96. La maison Chevet sera par la suite mise en liquidation et reprise par Potel et Chabot en 1893 ; Emmanuelle Corcellet-Prévost, « L'épicerie fine au XIX^{e} siècle : Chevet, Corcellet et les autres… », *À table au XIX^{e} siècle*, *op. cit.*, p. 78.

97. Selon les menus conservés dans les archives de Potel et Chabot.

98. « Quinze mille deux cents magistrats municipaux, chiffre définitif, ont pris part au défilé et au banquet qui l'a suivi », écrit *Le Petit Journal* du 20 août 1889.

99. *Le Petit Journal*, Paris, 17 août 1889. Le menu, notamment conservé à la Bibliothèque municipale de Dijon, cote MI348, est composé des plats suivants : potage à la parisienne, hors-d'œuvre, truite saumonée sauce française, filet de bœuf à la gelée, galantine de poulardes truffées,

dindonneaux rôtis, pâté de canetons, salade russe, petit soufflé glacés, baba au rhum, gâteaux variés, dessert.

100. *Le Petit Journal*, Paris, 20 août 1889.

101. Pour le consul Adolphe Démy, il y avait 22 278 invités dont 20 777 maires. Adolphe Démy, *Essai historique sur les expositions universelles de Paris*, Paris, Picard, 1907, p. 645.

102. *Le Petit Journal*, Paris, 23 septembre 1900, p. 1. Le menu a été annoncé dans la presse de l'époque, avec parfois des variantes. On peut aussi le compulser à la Bibliothèque de l'Hôtel de Ville, à Paris, cote 30237 (1900B) / tr 57, à la Bibliothèque municipale de Dijon, cote M. III 20.

103. Patrick Rambourg, « Un banquet républicain : le banquet des maires de France à l'Exposition universelle de Paris (1900) », *Papilles* n° 36, janvier 2011, Bibliothèques gourmandes/ Éditions Virgile, p. 53-56 ; « Becs fins et palais républicains », *Historia* n° 862, octobre 2018, p. 94-95.

14
Les cuisines de Paris

1. Ernest Hemingway, *Paris est une fête*, Paris, Folio, 2015, p. 44, 73-79, 82, 86-88, 108, 120, 153-155, 235.

2. Jean Bastié et René Pillorget, *Paris de 1914 à 1940*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1997, p. 24 et 27. Selon l'*Annuaire statistique de la ville de Paris*, 1913, p. 332.

3. Ambroise Vollard, *Souvenirs d'un marchand de tableaux*, Paris, Albin Michel, 1937, p. 372.

4. Pierre Zenda, *Charleston*, Paris, Albin Michel, 1929, p. 6. Cité dans Ralph Schor, « Le Paris des libertés », *Le Paris des étrangers depuis un siècle*, André Kaspi et Antoine Marès (dir.), Paris, Imprimerie nationale, 1989, p. 14.

5. Nancy L. Green, « Les juifs étrangers à Paris », *Le Paris des étrangers*, *op. cit.*, p. 117.

6. Philippe Dewitte, « Le Paris noir de l'entre-deux-guerres », *Le Paris des étrangers*, *op. cit.*, p. 157.

7. *L'Illustration*, n° 4603, 23 mai 1931.

8. Catherine Hodeir et Michel Pierre, *1931 la mémoire du siècle. L'exposition coloniale*, Bruxelles, éditions Complexe, 1991, p. 101.

9. Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Paris I (du I^er^ au VII^e^ arrondissement)*, Paris, F. Rouff, éditeur, 1921, p. 7-8 et 12.

10. Carte numérisée et conservée à la Bibliothèque nationale de France. Alain Bourguignon, l'auteur de la carte, est présenté comme ex-chef de cuisine et directeur de l'Écu de France à Paris.

11. *L'Œuvre*, Paris, 4 février 1932.

12. Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique, Paris I, op. cit.*, p. 7-9.

13. Pampille, *Les Bons Plats de France. Cuisine régionale*, 1927, Paris, CNRS éditions, 2008, p. 66-69.

14. *Ibid.* Introduction de Priscilla Parkhurst Ferguson, p. 13.

15. Pommes de terre tournées en forme de bouchon et taillées en fines rondelles.

16. Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique, Paris I, op. cit.*, p. 10-12, 27. *Ibid., Paris II (du VIII^e^ au XX^e^ arrondissement)*, 1922, p. 101-103.

17. *Ibid., Paris I*, p. 42-44.

18. « *Épaule de mouton à la boulangère :* Assaisonner intérieurement une épaule de mouton désossée avec sel, poivre et thym et laurier pulvérisés. Roulez l'épaule et ficelez-la. Mettez-la à colorer dans un plat ovale en terre (allant au feu) où vous aurez fait chauffer 3 cuillerées de beurre. Assaisonnez-la de sel et poivre. Faites-la cuire au four à bonne chaleur, pendant 12 minutes. Mettez alors autour de l'épaule des pommes de terre émincées mélangées d'oignons également émincés. Ajoutez un bouquet garni. Assaisonnez les pommes de terre. Arrosez-les d'un peu de beurre fondu. Cuisez au four à bonne chaleur, en arrosant souvent. Retirez le bouquet garni, déficelez l'épaule et servez tel quel dans le plat où s'est effectuée la cuisson. Saupoudrez de persil haché. C'est tout. Pourtant, si vous en avez, versez autour de l'épaule quelques cuillerées de bon jus ou, à défaut, de la glace de viande dissoute avec du bouillon », *L'Œuvre*, jeudi 4 février 1932.

19. La liste est trop importante pour être citée ici. Voir : Prosper Montagné, *Larousse gastronomique*, avec la collaboration du docteur Gottschalk, Paris, Librairie Larousse, 1938, p. 616-617.

20. Patrick Rambourg, « La carpe à la Chambord », *Historia* n^o^ 889, janvier 2021, p. 94-95. Sur le homard à l'américaine : « le homard qui trompe énormément », *Historia* n^o^ 888, décembre 2020, p. 94-95.

21. *Paris-Parisien*, Paris, Paul Ollendorff, éditeur, 1896, p. 459-462.

22. *Guide des plaisirs à Paris*, Paris, [1927], p. 50-51. Patrick Rambourg, « Le tournedos Rossini », *Historia* n^o^ 885, septembre 2020, p. 94-95.

23. *Guide bleu, Paris*, Paris, Hachette, 1937, p. XXIX, cité dans : Évelyne Cohen, *Paris dans l'imaginaire national de l'entre-deux-guerres*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1999, p. 119.

24. Eugène Briffault, *Paris à table, op. cit.*, p. 3.

25. Jean Charles-Brun, « Régionalisme culinaire », *Le Livret d'or de la section gastronomique régionaliste du Salon d'automne 1923*, Grand Palais des Champs-Élysées avenue Victor-Emmanuel III, Paris, p. 30.

26. Patrick Rambourg, « Reconnaissance et succès des cuisines régionales », (chapitre XVI), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, op. cit.*, p. 269-282.

27. Alain Corbin, « Paris-Province », *Les Lieux de mémoire*, Pierre Nora (dir.), Paris, Quarto Gallimard, t. 2, 1997, p. 2861-2862, 2879.

28. Préface de Charles-Brun dans Pierre Bonardi, *De quoi se compose Paris*, Paris, Albin Michel, 1927, p. 2-3.

29. Curnonsky et Pierre Andrieu, *Les Fines Gueules de France*, Paris, Firmin Didot, 1935, p. 91-115.

30. *Le Livret d'or de la section gastronomique régionaliste du Salon d'automne 1923, op. cit.*, p. 22.

31. *Livret d'or de la gastronomie française : Salon d'automne 1924*, Paris, éditions des Horizons de France, 1924, p. 1.

32. L'association est fondée en 1923 et déclarée à l'*Officiel*, le 8 février 1924. Des statuts sont votés à l'Assemblée constitutive du 22 janvier 1924 et modifiés à l'assemblée générale du 7 avril 1924.

33. *Association des gastronomes régionalistes.* Bulletin officiel, nouvelle série, n° 1, janvier 1928, statuts du 7 avril 1924.

34. Gabriel Dumont-Lespine, « La cuisine et le régionalisme », *Association des gastronomes régionalistes.* Bulletin officiel, nouvelle série, n° 2, février 1928, p. 2. Dans son avant-propos, Austin de Croze évoque aussi les restaurants régionalistes qui pullulent à Paris, *Les Plats régionaux de France*, Paris, Éditions Montaigne, 1928, p. 7.

35. Édouard et Arthur Rouzier, selon Pierre Andrieu, *Histoire du restaurant en France* [Montpellier], Les éditions de la journée vinicole, quotidien, 1955, p. 105.

36. Livret de menus de la semaine, *Rouzier frères, Rôtisserie périgourdine, « temple des gourmets »*, 1949, selon la Bibliothèque nationale de France.

37. Patrick Rambourg, « Le mystère du double lièvre à la royale », *Gusto. Gastronomie : tendances et cultures*, n° 2, printemps 2007, p. 102-103 ; « Le lièvre à la royale fait débat », *Historia* n° 839, novembre 2016, p. 94-95.

38. René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmandes de Paris, op.cit.*, p. 282.

39. Livret de menus de la semaine, *Rôtisserie périgourdine*. *Temple des gourmets*, des années 1920-1930, bibliothèque Forney, Paris. Patrick Rambourg, *À table… le menu !, op. cit.* p. 18-20.

40. Livret de menus de la semaine, *Rôtisserie de la reine Pédauque*, probablement des années 1920-1930, bibliothèque Forney, Paris.

41. René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmandes de Paris, op. cit.,* p. 282-283.

42. Brochures et livrets de la *Rôtisserie de la reine Pédauque*, des années 1920-1930, Bibliothèque historique de la ville de Paris.

43. René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmandes de Paris, op. cit.,* p. 284.

44. Gaston Derys, *Où déjeunerons-nous ? Indicateur des bons restaurants de France 4 000 adresses*, Paris, Albin Michel, [1932], p. 255-287.

45. Pierre Andrieu, *Histoire du restaurant en France*, *op. cit.*, p. 108.

46. Christian Boudan, *Paris cuisine au milieu du monde. Histoire et recettes d'aujourd'hui*, Paris, Jean-Paul Rocher éditeur, 2006, p. 123.

47. « Restaurants and beer bars abound ; the *cuisine* of almost every nation may be tried », *Paris Exhibition, 1889. Anglo-American Guide. Paris and Its Environs. Amusements and Monuments*, Paris, 1889, p. X. Cité dans : Van Troi Tran, *Manger et boire aux expositions universelles. Paris 1889, 1900, op. cit.,* p. 173.

48. Paul Arène, « Les cuisines exotiques », *Revue de l'Exposition universelle de 1889*, Paris, Ludovic Baschet, éditeur, vol. 1, [1889], p. 209-213.

49. Cité dans : Van Troi Tran, *Manger et boire aux expositions universelles. Paris 1889, 1900, op. cit.*, p. 205-206.

50. *Guide Lemercier*, publié par les concessionnaires du catalogue officiel de l'Exposition universelle de 1900, Paris, Ludovic Baschet, éditeur, p. 40-50.

51. *Le Pot au feu. Journal de cuisine pratique et d'économie domestique*, Paris, n^{o} 10, 8^{e} année, 15 mai 1900, p. 158.

52. Pour le chroniqueur de la revue *Le Pot au feu*, la sauce rouge est « une sorte de soya ayant un goût de légumes caramélisés, avec l'oignon comme note dominante », le soya étant un « haricot spécial ».

53. *Le Pot au feu*, *op. cit.*, n^{o} 11, 8^{e} année, 1er juin 1900, p. 172-173.

54. *Paris exposition 1900*, *op. cit.*, p. 16. Les intitulés des plats en langue étrangère et leur description sommaire viennent de ce guide.

55. Patrick Rambourg, « Steak en sauce : ou comment les sauces françaises contribuèrent au succès du steak anglais aux [18^{e}-20^{e}] siècles », *Papilles* n^{o} 25, novembre 2004, p. 29-43.

56. Cuisinier français qui fit carrière à la cour tsariste. Le restaurant est inauguré le 20 octobre 1894, *Le Figaro* du jeudi 18 octobre 1894, p. 1. Lorsqu'en mars 1897 il repart travailler à la cour du tsar Nicolas II, il laisse la direction de son établissement à son frère Louis. Nicolas de la Bretèche, *À la table des tsars. La fabuleuse ascension de Pierre Cubat à la cour des empereurs russes*, Paris, Macha, 2019, p. 64-69 et 75.

57. *Paris exposition 1900*, *op. cit.*, p. 16.

58. Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique, Paris I*, *op. cit.*, p. 101-103.

59. *Guide des plaisirs à Paris*, *op. cit.*, p. 66.

60. *Djiguites* pourrait signifier le cavalier.

61. « On sait que, en Russie, la coutume est de dresser, dans une pièce voisine de la salle à manger, un buffet garni de nombreuses et diverses pâtisseries spéciales, poissons fumés, etc., que les convives dégustent debout, en buvant des liqueurs fortes, en attendant de prendre place à table. L'ensemble des diverses préparations, qui constituent cette sorte de prologue au repas, est désigné sous le nom de *Zakouskis* », Auguste Escoffier, *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, avec la collaboration de Philéas Gilbert et Émile Fétu, Paris, bibliothèque professionnelle, 3e édition, 1912, p. 194-195.

62. À la Pojarski : « La chair de la côte [de veau] dénervée, hachée avec la moitié de son poids de beurre et assaisonnée. Reformer la côte au naturel avec l'os ; paner à l'anglaise et cuire vivement au beurre clarifié », Auguste Escoffier, *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, avec la collaboration de Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat, etc., dessins de Victor Morin, Paris, bibliothèque professionnelle, 1903, 1re édition, p. 395.

63. René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmandes de Paris*, *op. cit.*, p. 285-287, 289. Pierre Andrieu, *Histoire du restaurant en France*, *op. cit.*, p. 109 et 113.

64. F. Hédiard, *Les Produits coloniaux dans l'alimentation*, Paris, libraire Léopold Cerf, 1889.

65. Alberto Capatti, *Le Goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989, p. 187.

66. « Le chou palmiste est le bourgeon terminal de certain palmier que l'on trouve à l'île de la Réunion, en Cochinchine, dans les Antilles et généralement dans tous les pays tropicaux », F. Hédiard, *Les Produits coloniaux dans l'alimentation*, *op. cit.*, p. 18.

67. Paul et Victor Margueritte, « Le couscouss », *L'Art du bien manger*, Paris, 1904, p. 129-131.

68. Lauren Janes, *Colonial Food in Interwar Paris. The Taste of Empire*, Londres et New York, Bloomsbury Academic, 2016, p. 8.

69. *Le Cordon Bleu, revue illustrée de cuisine pratique*, Paris, 1er juin 1935, no 919, p. 332. *Ibid.*, 1er août 1931, no 873, p. 223.

70. Le premier déjeuner amical officiel s'est tenu en 1905 dans un restaurant près du Jardin d'acclimatation. Voir Lauren Janes, *Colonial Food in Interwar Paris*, *op. cit.* p. 51. Alberto Capatti, *Le Goût du nouveau*, *op. cit.*, p. 197-199.

71. « Bien laver le riz. Cuire le riz dans de l'eau pendant 20 minutes. Le sortir et le faire sauter dans la poêle pendant 5 minutes en ajoutant deux cuillerées à soupe d'huile ordinaire par 250 grammes de riz ; oignons en morceaux, 50 gr. ; jambon fumé, 50 gr. ; filet de porc, 60 gr. ; jambon de soja, 50 gr. ; œufs à la crème, 1 œuf ; champignons, 50 gr. ; sauce de soja, 50 gr. Retirer et dresser », *Bulletin de la Société nationale d'acclimatation de France (revue des sciences naturelles appliquées)*, 66e année, 1919, p. 217.

72. « Le soyou est une sauce japonaise obtenue par la fermentation d'un haricot spécial nommé soya et de divers légumes », *Le Pot au feu*, *op. cit.*, no 12, 8e année, 15 juin 1900, p. 189.

73. *Bulletin de la Société nationale d'acclimatation de France*, *op. cit.*, 66e année, 1919, p. 198-201 ; 67e année, 1920, p. 91 ; 68e année, 1921, p. 177-182 ; 78e année, 1931, p. 393, 399, 407.

74. Lauren Janes, *Colonial Food in Interwar Paris*, *op. cit.*, p. 114.

75. Faustine Régnier, *L'Exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, Presses universitaires de France, 2004, p. 30.

76. *Le Cordon Bleu, revue illustrée de cuisine pratique*, Paris, 1er juin 1931, no 871, p. 170-171.

77. Hélène d'Almeida-Topor, *Le Goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIIIe siècle*, Paris, Armand Colin, 2006, p. 142.

78. Raphaël de Noter, *La Bonne Cuisine aux colonies. Asie-Afrique-Amérique*, Paris, Dépôt général à l'art culinaire, 1931, p. XIII.

79. Catherine, *La Cuisine exotique chez soi, avec des souvenirs gastronomiques* […], recueillis par Charlotte Rabette, Paris, éditions des Portiques, 1931, p. 15.

15
Le rayonnement de Paris

1. Gaston Derys, *La Cuisine d'aujourd'hui*, préface de Curnonsky, Paris, Librairie française de documentation, 1940, p. 3-5.

2. Jean-Louis Besson, *Paris Rutabaga. Souvenirs d'enfance 1939-1945*, Paris, Bayard, 1995, p. 40.

3. Jean Galtier-Boissière, *Mémoires d'un Parisien*, Paris, Quai Voltaire, 1994, p. 785.

4. Hervé Le Boterf, *La Vie parisienne sous l'occupation 1940-1944 (Paris bei Nacht)*, Paris, Éditions France-Empire, t. 2, 1975, p. 107.

5. Éric Alary, avec la collaboration de Bénédicte Vergez-Chaignon et de Gilles Gauvin, *Les Français au quotidien 1939-1949*, Paris, Perrin, coll. « Tempus », 2009, p. 156.

6. Édouard de Pomiane, *Cuisine et restrictions*, Paris, Corréa, 1940, préface.

7. France Christille, *100 recettes nouvelles à base de miettes de pain*, Clermont-Ferrand et Paris, 1941, p. 3-6.

8. Prosper Montagné, *Cuisine avec et sans tickets* ou *La Cuisine avec et sans tickets*, Paris, Larousse, 1941, p. 5.

9. *Paris-Midi*, lundi 3 mars 1941.

10. Patrick Rambourg, « Les menus d'un restaurant parisien sous l'Occupation » (chap. X), *À table… le menu ! op. cit.*, p. 81-89. Étude basée sur un corpus de menus d'avril 1939 à août 1947, conservé à la Bibliothèque historique de la ville de Paris. Voir également : Patrick Rambourg, « Chez Mercier : les menus-cartes d'un restaurant parisien de 1933 à 1971 », *Le Temps des médias. Revue d'histoire*, n° 24, dossier « À table ! », coordonné par Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard, printemps-été 2015, p. 66-80.

11. Catégorie A : de 35 francs 10 à 50 francs ; catégorie B : de 25 francs 10 à 35 francs ; catégorie C : de 18 francs 10 à 25 francs ; catégorie D : égal ou inférieur à 18 francs. « Secrétariat d'État au ravitaillement : Codification de la réglementation des restaurants », Art. 2, *Journal officiel de l'État français*, mercredi 7 mai 1941.

12. Hervé Le Boterf, *La Vie parisienne sous l'occupation 1940-1944*, *op. cit.*, p. 108-110.

13. Il devient bimensuel à partir du mois de septembre 1940.

14. *Der Deutsche Wegleiter für Paris*, 92, avenue des Champs-Élysées, Paris, 15 juillet 1940, p. 3.

15. *Où sortir à Paris ? Le guide du soldat allemand, 1940-1944*, Paris, Alma éditeur, 2013, introduction de Laurent Lemire, p. 9-13.

16. Éric Alary, *Nouvelle histoire de l'Occupation*, Paris, Perrin, 2019, p. 216-217.

17. De 60 à 100 francs, de 40 à 60 francs, de 30 à 35 francs, de 25 à 30 francs, dans le numéro du 15 juillet 1940. De 80 à 120 francs, de 60 à 100 francs, de 40 à 80 francs, de 40 à 60 francs, de 30 à 40 francs, de 20 à 30 francs, dans le numéro du 1er septembre 1940.

18. *Der Deutsche Wegleiter für Paris*, *op. cit.*, 15 juillet 1940, p. 8. *Ibid.*, 15 août 1940, p. 9-14.

19. Jean Galtier-Boissière, *Mémoires d'un Parisien*, *op. cit.*, p. 799.

20. Raymond Oliver, *Adieu fourneaux*, écrit par Étienne de Montpezat, Paris, Robert Laffont,

1984, p. 170.

21. Roger Lallemand, *La Vraie Cuisine de Paris et de l'Île-de-France*, collection « La cuisine de chez nous », La Rochelle, Quartier latin, 1975, p. 127.

22. *Guide de Paris avec hôtels et restaurants*, supplément au *Guide vert*, Paris, pneu Michelin, 1949, p. 2-8.

23. Le *Guide Michelin* apparaît en 1900 et donne ses premières « étoiles de bonne table » en 1926. Puis la deuxième et la troisième étoiles au début des années 1930.

24. *Guide Michelin, France*, Paris, de 1953 à 1959. Au niveau national, il y avait 11 restaurants à trois étoiles en 1953, et de 1956 à 1959, et 12 établissements en 1954 et 1955. À Paris, il y en avait 5 de 1953 à 1955 et 4 de 1956 à 1959.

25. La formule est inventée en 1925 par Curnonsky (Maurice Edmond Sailland) et Marcel Rouff dans *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Lyon et le Lyonnais*, Paris, F. Rouff, éditeur, t. 1, 1925, p. 12 : « Lyon, nous n'hésitons pas à le dire, à l'écrire, à le proclamer, est la capitale gastronomique du monde. » Ce qui n'empêchera pas Curnonsky d'écrire en 1931 que « Paris, avec Bruxelles et Lyon, est une des grandes « capitales européennes de la gastronomie ». En 1935, Curnonsky et Marcel E. Grancher publient : *Lyon, capitale mondiale de la gastronomie*, Lyon, éditions Lugdunum. Voir à ce sujet : Julia Csergo, « Lyon, première "capitale mondiale de la gastronomie" 1925-1935 », *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson (dir.), Paris, Autrement, 2008, p. 33-50.

26. Marcel-E. Grancher, *Quand la soif s'apaise… Souvenirs gastronomiques*, Paris, éditions Rabelais, 1962, p. 239.

27. Julia Csergo, « Lyon, première "capitale mondiale de la gastronomie" 1925-1935 », *Voyages en gastronomies*, *op. cit.*, p. 39. Pour Curnonsky et Austin de Croze, *Le Trésor gastronomique de France*, Paris, Delagrave, 1933, p. 57 : « Paris est indiscutablement le centre gastronomique du monde. »

28. Dans un article de Curnonsky (encore lui), intitulé : « Paris : Capitale gastronomique du monde et la cuisine parisienne », n° 45, p. 23-24. *La France à table. Gastronomie et tourisme* consacre trois numéros à Paris : n° 45, 12-1953, « Paris rive droite » ; n° 46, 1-1954, « Paris rive gauche » ; n° 47, 3-1954, « Vieux Paris ».

29. Préface au livre de Roger Lallemand, *La Vraie Cuisine de Paris et de l'Île-de-France*, *op. cit.*, p. 8.

30. Roger Lallemand, *La Vraie Cuisine de Paris et de l'Île-de-France*, *op. cit.*, p. 15.

31. Marcel-E. Grancher, *Quand la soif s'apaise… Souvenirs gastronomiques*, *op. cit.*, p. 241-242.

32. Jean-Robert Pitte, « Le rayonnement gastronomique de Paris », *Cahiers du CREPIF (Centre de recherches et d'études sur Paris et l'Île-de-France)*, XXV^{e} congrès international de géographie, Paris (août 1984), symposium, Les grandes métropoles mondiales, vol. 9, décembre 1984, p. 211.

33. Valérie Ortoli, *Paris capitale de la gastronomie. 200 ans de restauration*, Maisons-Alfort, imprimerie Burlet, 1984. Jean-Robert Pitte et Valérie Ortoli, « Paris, capitale de la gastronomie », *Cahiers du CREPIF (Centre de recherches et d'études sur Paris et l'Île-de-France)*, numéro spécial « Paris et l'Île-de-France à travers le temps ; hier… demain », vol. 6, août 1984, p 188-200.

34. *Guide gastronomique de Paris 1953*, Simon Arbellot (dir.), Paris, R.C.P. Éditions, 1953, p. 4.

35. Christian Millau, *Paris m'a dit. Années 50, fin d'une époque*, Paris, Éditions de Fallois, 2000, p. 187-194.

36. Georges Moreau, *Souvenirs de la petite et de la grande Roquette*, Paris, Jules Rouff, t. 2, 1884, p. 3. *Grand Larousse de la langue française*, Paris, Larousse, t. 1, 1989. Centre national de ressources textuelles et lexicales, https://www.cnrtl.fr, consulté le 28/10/2021.

37. Guy Chemla, « Du bistrot des chefs à la "bistronomie" ou le Renouveau des bistrots parisiens », *Les Établissements de restauration dans le monde*, *op. cit.*, p. 131-132.

38. Henri Gault et Christian Millau, *Guide Julliard de Paris*, Paris, Julliard, 1963, 2^{e} édition revue et corrigée, p. 80.

39. Patrick Rambourg, « Chez Mercier : les menus-cartes d'un restaurant parisien de 1933 à 1971 », *Le Temps des médias. Revue d'histoire*, *op. cit.*, p. 66-80. Étude basée sur un corpus de menus-cartes allant de 1933 à 1971, conservé à la Bibliothèque historique de la ville de Paris.

40. Joël Robuchon et Élisabeth de Meurville, *Le Carnet de route d'un compagnon cuisinier*, Paris, Payot, 1995, p. 35-36, 49-52.

41. Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, p. 203.

42. *Gault et Millau se mettent à table*, avec la collaboration de Gilles Lambert, Paris, Stock, 1976, p. 11.

43. *GaultMillau, Spécial 20 ans. C'était en 1969…*, supplément au numéro de décembre 1989, p. VIII-IX. Voir aussi, Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, *op. cit.*, p. 192-193.

44. *Gault et Millau se mettent à table*, *op. cit.*, p. 22. *GaultMillau, Spécial 20 ans. C'était en 1969…*, *op. cit.*, p. XII.

45. Au moins cent mille exemplaires pour la première édition.

46. Henri Gault et Christian Millau, *Guide Julliard de Paris*, *op. cit.*, p. 7, 13, 167.

47. *Le Nouveau Guide permanent, le magazine de GaultMillau*, n° 1, mars 1969, Paris, p. 7. Le titre du magazine évoluera dès le deuxième numéro. Gault et Millau perdront leur majuscule, et bien plus tard, le tiret pourra aussi disparaître. Les intitulés évolueront régulièrement même pour les guides.

48. *GaultMillau, Spécial 20 ans. C'était en 1969…, op. cit.*, p. XXII-XXVI.

49. *Le Nouveau Guide GaultMillau*, n° 30, octobre 1971, p. 30 et 36. *Ibid.*, n° 41, septembre 1972, p. 14-19. *Ibid.*, n° 44, décembre 1972, p. 73-76.

50. Jean-Robert Pitte, « Le rayonnement gastronomique de Paris », *Cahiers du CREPIF*, *op. cit.*, p. 217.

51. Raymond A. Sokolov, « Off on a Gastronomic Voyage of Discovery », *The New York Times*, 6 avril 1972, p. 54.

52. « Restaurants de banlieue : à l'ouest du nouveau », *Le Nouveau Guide GaultMillau*, n° 47, mars 1973, Paris, p. 50.

53. Raymond A. Sokolov, « Off on a Gastronomic Voyage of Discovery », *op. cit.*, p. 54.

54. « Restaurants de banlieue : à l'ouest du nouveau », *op. cit.*, p. 51.

55. *Le Nouveau Guide de Paris GaultMillau*, Paris, 1975, p. 5-6. Dans le *Guide Michelin* de 1975, les trois étoiles de Paris sont : Lasserre, Maxim's, Taillevent, Tour d'Argent, Grand Véfour, Vivarois.

56. Le Grand Véfour a 18 sur 20 dans le *Guide de Paris GaultMillau* 1975 et 1977, et trois étoiles dans le *Guide Michelin* 1975, 1978, 1979.

57. *GaultMillau. Le guide de Paris*, GaultMillau, Paris, 1977, p. 3, 25-27, 33-34, 46-47. L'Archestrate a 16 sur 20 en 1975, 18 sur 20 en 1977, 19 sur 20 en 1979. Dans le *Guide Michelin*, il a deux étoiles en 1975, trois étoiles en 1978 et 1979.

58. D'après le *Guide Gault et Millau* de 1978. Voir Jean-Robert Pitte, « Le rayonnement gastronomique de Paris », *Cahiers du CREPIF*, *op. cit.*, p. 218.

59. « Paris se met à table », *Le Petit Journal* n° 114, *Télérama*, 6-12 février 1982, n° 1673, p. X.

60. Emil Cioran, *Entretiens*, Paris, Arcades-Gallimard, 1995, p. 28.

61. Roger Lallemand, *La Vraie Cuisine de Paris et de l'Île-de-France*, *op. cit.*, p. 17 et 33.

62. Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, *op. cit.*, p. 189-190.

63. Témoignage dans : Roger Lallemand, *La Vraie Cuisine de Paris et de l'Île-de-France*, *op. cit.*, p. 127-128.

64. « Y a-t-il une gastronomie parisienne ? Jacques Renoux a cuisiné Raymond Oliver et Alain Senderens », dans « Paris se met à table », *Le Petit Journal* n° 114, *Télérama*, *op. cit.*, p. X-XI.

65. Pierre Gagnaire, *Un principe d'émotions*. Conversations avec Catherine Flohic, Paris, Argol éditions, 2011, p. 365-368.

66. Michel Carmona, « Le rayonnement de Paris », *Cahiers du CREPIF*, *op. cit.*, vol. 9, p. 198-201.

67. Guy Chemla, « L'évolution récente des restaurants gastronomiques parisiens », *Les Restaurants dans le monde et à travers les âges*, *op. cit.*, p. 39-58.

68. 19 restaurants à deux étoiles, et 47 à une étoile. *Guide Michelin, France*, Paris, 1998.

Épilogue

1. *L'Évolution des commerces à Paris. Inventaire des commerces 2017 et évolutions 2014-2017*, étude de l'Apur (Atelier parisien d'urbanisme), Paris, mars 2018, p. 32.

2. *Ibid.* Entre 2014 et 2017, ce sont 155 nouveaux restaurants asiatiques, 22 nouveaux restaurants de cuisine latino-américaine et 31 nouveaux restaurants du monde. En 2017, il y a 1 793 restaurants asiatiques, 121 restaurants de cuisine latino-américaine et 140 restaurants du monde.

3. *Ibid.*, p. 40. Entre 2014 et 2017, ce sont 75 hôtels de tourisme sans étoile, une et deux étoiles, qui disparaissent, alors que dans le même temps il y a 98 hôtels de tourisme supplémentaires de trois à cinq étoiles, palaces compris.

4. François Simon, « Paris est-elle la capitale gastronomique du monde ? », lefigaro.fr, 17/01/2012. Voir aussi : François-Régis Gaudry, « Paris, toujours capitale de la gastronomie ? », lexpress.fr, 25/09/2008.

5. François Simon, « La gastronomie parisienne vue par des spécialistes étrangers », lefigaro.fr, 17/01/2012.

6. *Le Petit Lebey des bistrots parisiens 2011*, Paris, Lebey éditions, 2011, p. 5.

7. Yves Camdeborde, *Simplement bistrot. Des recettes pour tous les jours*, Neuilly-sur-Seine, Michel Lafon, 2008, p. 130-131.

8. Guy Chemla, « Du bistrot des chefs à la "bistronomie" ou le Renouveau des bistrots parisiens », *Les Établissements de restauration dans le monde*, *op. cit.*, p. 133.

9. *Ibid.*, p. 147.

10. Dictionnaires en ligne consultés le 20/11/2021.

11. Par exemple : Marianne Boilève, *Cuisine des bistrots parisiens : petits plats et grandes recettes*, Grenoble, Libris, 2006 ; Arthur Deevs, *Bistronomique : 60 chefs, 60 restaurants et 180*

recettes – Paris, Paris, Minerva, 2006 ; Caroline Mignot, *Les Meilleurs Bistrots de Paris. Des plats authentiques, des ambiances animées*, Paris, First éditions, 2009 ; Claire Delbos, *Bistrots de chefs à Paris*, Paris, Nouvelles éditions de l'Université, 2011 ; Bertrand Auboyneau et François Simon, *Bistrot autour et avec les recettes du Paul Bert*, Paris, Flammarion, 2011 ; Katrina Meynink, *Bistronomy : French Food Unbound*, Sydney, Murdoch Books, 2014 ; Jane Sigal, *Bistronomy : Recipes from the Best New Paris Bistros*, New York, Rizzoli, 2015 ; Katrina Meynink, *Bistronomie. Le renouveau de la cuisine française*, Paris, Marabout, 2015.

12. Katrina Meynink, *Bistronomie. Le renouveau de la cuisine française*, *op. cit.* p. 10-13.

13. *Nova magazine*, 1 hors-série, « Boire et manger *with feeling* », « Le guide de Paris », 2000, p. 20. Alexandre Cammas, Emmanuel Rubin et leurs meilleurs amis, *Fooding le dico*, Paris, Albin Michel, 2004, p. 4.

14. Elvire von Bardeleben, « Bibendum chez les branchés », *Le Monde*, vendredi 17 novembre 2017, p. 16 ; « Le Fooding, 20 ans, et en pleine crise existentielle », *Le Monde*, mardi 24 novembre 2020, p. 27.

15. Alexandra Michot et François Simon, « Ce que le Fooding a changé en cuisine », madame.lefigaro.fr, 26/11/2007.

16. Le *Guide Fooding Paris & France 2011* cite, entre autres journaux : *New Yorker, New York Times, The Guardian, The Financial Times, The Wall Street Journal…*, p. 34.

17. *GaultMillau 2006 Paris Île-de-France*, Clichy, GaultMillau, 2006, p. 11. Restaurant : Ze Kitchen Galerie, 4, rue des Grands-Augustins, Paris 6e.

18. Restaurant Pré Verre, 8, rue Thénard, Paris 5e. L'établissement a récemment fermé.

19. Restaurant Yam'Tcha, 4, rue Sauval, Paris 1er. Son établissement déménagera plus tard au 121, rue Saint-Honoré.

20. Restaurant Astrance, 4, rue Beethoven, Paris 16e.

21. Hugo de Saint Phalle, Colette Monsat, François Simon, Alice Bosio, « La déferlante nipponne à Paris », lefigaro.fr, 12/11/2013. Hugo de Saint Phalle, Alice Bosio, Colette Monsat, « Cuisine française par chefs japonais à Paris », lefigaro.fr, 30/05/2018.

22. *Gault&Millau. L'expert gourmand. Guide 2015 Paris Île-de-France*, Courbevoie, Gault&Millau, p. 13.

23. Restaurant Kei, 5, rue du Coq-Héron, Paris 1er. Léandre Mage, « Kei Kobayashi, le nouveau chef trois étoiles qui "tutoie la perfection" », atabula.com, 27/01/2020. Thibaut Danancher, « Michelin : Kei Kobayashi, nouveau 3 étoiles », lepoint.fr, 28/01/2020. Elvire von Bardeleben, « Michelin 2020 : moins de stars, plus de durable et de terroir », *Le Monde*, 29 janvier 2020, p. 26. Nicolas de Rabaudy, « Kei Kobayashi, premier chef japonais trois étoiles à Paris, est un as de la cuisine française », slate.fr, 03/05/2020.

24. *Le Guide Michelin France* 2014 et 2018, respectivement, p. 1204-1210, p. 1122-1131.

25. Restaurant Les Petites Sorcières, 12, rue Liancourt, Paris 14e.

26. « Hélène Darroze sacrée “meilleure femme chef du monde” », lemonde.fr, 22/04/2015. Elvire von Bardeleben, « Hélène Darroze remet le couvert », *Le Monde*, vendredi 7 juin 2019, p. 24.

27. Restaurant La Dame de Pic, 20 rue du Louvre, Paris 1er.

28. Charles Patin O’Coohoon, « Trois femmes qui font la révolution dans les cuisines de palace », lexpress.fr, 12/10/2012. Rachelle Lemoine, « Gastronomie : la revanche des femmes chefs », leparisien.fr, 06/11/2012.

29. Elvire von Bardeleben, « Stéphanie Le Quellec et Amandine Chaignot, la vie de chef après le palace », lemonde.fr, 31/10/2019. La Scène, 32, avenue Matignon, Paris 8e. Pouliche, 11, rue d’Enghien, Paris 10e.

30. Guy Chemla, « Le développement des *food trucks* à Paris », *L’Univers d’un géographe. Mélanges en l’honneur de Jean-Robert Pitte*, Jean-René Trochet, Guy Chemla, et Vincent Moriniaux (dir.), Paris, PUPS, 2017, p. 367.

31. Voir les chapitres 2 et 3 de notre ouvrage.

32. Kristin Frederick, *Burgers : les recettes du Camion qui fume*, Paris, Tana éditions, 2012 ; *Le camion qui fume : burgers*, Paris, Tana éditions, 2014. Jordan Feilders, *Cantine california : delicious street food*, Paris, Hachette, 2013. *Guide Fooding Paris & France 2013*, Paris, 2012, p. 27 et 38. Stéphane Davet, « Trois étoiles, quatre roues motrices », lemonde.fr, 24/11/2012. Guy Chemla, « Le développement des *food trucks* à Paris », *op. cit.*, p. 367, 370.

33. « Le food truck : une nouvelle tendance de consommation surveillée par la DGCCRF » ; c’est-à-dire par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2015, www.economie.gouv.fr/dgccrf/food-truck-nouvelle-tendance, consulté le 22/12/2021.

34. Marc Esquerré, *Gault&Millau. Guide Paris*, Clichy, Gault&Millau, 2013, p. 22.

35. *Bulletin municipal officiel de la ville de Paris*, CXXXIIIe année, no 35, mardi 5 mai 2015, p. 1349-1352.

36. « Camions restauration – convention d’occupation temporaire du domaine public municipal », 2015 DDEEES 158, Direction du développement économique, de l’emploi et de l’enseignement supérieur de la mairie de Paris, en ligne sur a06.apps.paris.fr. Guy Chemla, « Le développement des *food trucks* à Paris », *op. cit.*, p. 369-375.

37. Charline Lecarpentier, « Carte des food trucks de Paris : où sont les meilleurs spots pour manger dans la rue ? », telerama.fr, 10/08/2015, mis à jour le 08/12/2020.

38. Alice Bosio, « Petit guide des food trucks parisiens », lefigaro.fr, 22/11/2012, mis à jour le 15/04/2013.

39. « Le Conseil de Paris, siégeant en formation de Conseil municipal », séance des 7, 8 et 9 novembre 2016, adopte à l'unanimité cette proposition de « festival annuel de la cuisine de rue », en ligne sur a06.apps.paris.fr

40. Arnaud Hofmarcher et Adrien Pontet, *Les Deux Magots. L'esprit rive gauche hier et aujourd'hui*, Paris, Cherche-Midi, 2018, p. 73. Christophe Boubal, *Café de Flore, l'esprit d'un siècle*, Paris, Lanore, 2004. Claude Guittard et Isabelle Courty-Siré, *Lipp. La brasserie*, Paris, Ramsay, 2006.

41. *Le Guide Michelin France*, 2018, *op. cit.*, p. 1177, 1240.

42. « La Closerie des Lilas, café littéraire et jazzy », *lexpress.fr*, 14/11/2019.

43. Juliette Garnier, « La Madeleine pleure sa bonne chère », *M, le magazine du Monde*, 30 novembre 2013, p. 38. Les deux adresses existent toujours aujourd'hui au 15 et 19 place de la Madeleine.

44. Les gestions hasardeuses, les attentats de novembre 2015, les crises sociales, la pandémie du Covid 19, en 2020 et 2021, ont fortement touché Hédiard et Fauchon. « Fauché par la crise, Fauchon ferme deux de ses trois magasins place de la Madeleine, à Paris », lemonde.fr, 16/09/2020. Éric le Mitouard et Charlotte Robinet, « Paris : les magasins Fauchon de la Madeleine fermeront courant octobre », leparisien.fr, 16/09/2020. Bruna Basini, « Hédiard-Fauchon : les deux marques emblématiques de l'épicerie fine entre déconfiture et rebond », lejdd.fr (*Le Journal du dimanche*), 27/11/2021. Fauchon est encore malgré tout présent avec le Grand Café Fauchon, 11, place de la Madeleine, et Fauchon L'Hôtel, 4 boulevard Malesherbes, à deux pas de la place.

45. *Le Guide Michelin Paris & ses environs 2021*, Boulogne-Billancourt, Michelin, 2020, p. 133.

46. Irène Lassus-Fuchs, *111 goûts à Paris à ne pas manquer*, Emons Verlag GmbH, 2019, p. 16. Barbara Kamir, *Paris. Salons de thé de charme*, Paris, Parigramme, 2018, p. 10.

47. Barbara Kamir, *Paris. Salons de thé de charme*, *op. cit.*, p. 102.

48. Irène Lassus-Fuchs, *111 goûts à Paris à ne pas manquer*, *op. cit.*, p. 186.

49. *Potel et Chabot, une histoire d'émotions depuis 1820*, Paris, Cherche-midi, 2020, p. 36.

50. *Le Guide Michelin France*, 2018, *op. cit.*, p. 1170.

51. Jean Mauduit, *Maxim's. Soixante ans de plaisir et d'histoire*, Monaco, Éditions du Rocher, 1958, p. 71. Jacques Barbary de Langlade, avec la collaboration de Pierre Pothier, *Maxim's cent ans de vie parisienne*, Paris, Robert Laffont, 1990.

52. Nicolas de Rabaudy, « Maxim's, l'histoire d'un déclin », slate.fr, 04/03/2012. Manuel Mariani, « Maxim's, le chef Nicolas Castelet à la tête du restaurant gastronomique », pariscapitale.com, 29/04/2021. Jean-Claude Ribaut, « Paris : le restaurant Maxim's, phénix de la rue Royale », leparisien.fr, 17/12/21.

53. Jean Mauduit, *Maxim's : l'histoire d'un rêve*, présenté par Pierre Cardin, Monaco, Éditions du Rocher, 2011, p. 212.

54. *Guide Gallimard. Restaurants de Paris*, Paris, Éditions Nouveaux Loisirs, 1993, p. 182.

55. *Le Guide Michelin France*, 2021, p. 654-655.

56. Dans *Le Guide Michelin France*, 2021. Dans le 9e arrondissement : restaurants Neso (3, rue Papillon), Aspic (24, rue de La Tour-d'Auvergne), La Condesa (17, rue Rodier), L'Innocence (28, rue de La Tour-d'Auvergne), Louis (23, rue de la Victoire). Dans le 11e : restaurants Qui plume la lune (50, rue Amelot), Automne (11, rue Richard-Lenoir), La Rigmarole (10, rue du Grand-Prieuré), Septime (80, rue de Charonne). Dans le 18e : restaurants L'Arcane (52, rue Lamarck), Ken Kawasaki (15, rue Caulaincourt), La table d'Eugène (18, rue Eugène-Sue). Dans le 12e : restaurants Virtus (29, rue de Cotte), Table – Bruno Verjus (3, rue de Prague). Dans le 10e : restaurant Abri (92, rue du Faubourg-Poissonnière).

57. *Ibid*., p. 721.

BIBLIOGRAPHIE

Les notes des chapitres donnent des références complémentaires.

Les menus consultés viennent principalement des fonds de la Bibliothèque historique de la ville de Paris, de la bibliothèque Forney (Paris), de la Bibliothèque nationale de France.

Les références concernant la presse, les revues gastronomiques, les guides *Michelin*, *Gault&Millau*, *Fooding*, et *Le Petit Lebey*, sont dans les notes de chapitres.

Bibliographie à caractère de sources

***Sources normatives**

DEPPING, Georges Bernard, *Réglemens sur les arts et métiers de Paris, rédigés au XIII^e^ siècle, et connus sous le nom du livre des métiers d'Étienne Boileau*, Paris, Crapelet, 1837.

Grandes chroniques de France, Paris, Bibliothèque nationale de France, manuscrit français 2813, vers 1375-1379.

Grandes chroniques de France, Paris, Bibliothèque nationale de France, manuscrit français 6465, vers 1460.

LA MARE, Nicolas de, *Traité de la police*, Paris, Pierre Cot, t. 2, 1710.

—, *Traité de la police*, Paris, Michel Brunet, t. 3, 1719.

LAURIÈRE, Eusèbe de, *Ordonnances des roys de France de la troisième race, recueillies par ordre chronologique*, Paris, Imprimerie royale, vol. 1, 1723.
—, *Ordonnances des roys de France de la troisième race, recueillies par ordre chronologique*, Paris, Imprimerie royale, vol. 2, 1729.
Les Grandes Chroniques de France. Chronique des règnes de Jean II et de Charles V, R. Delachenal (éd.), 1364-1380, Paris, Renouard, t. 2, 1916.
LESPINASSE, René de, et BONNARDOT, François, *Le Livre des métiers d'Étienne Boileau*, Paris, Imprimerie nationale, 1879.
LESPINASSE, René de, *Les Métiers et Corporations de la ville de Paris, XIV^e^-XVIII^e^ siècle. Ordonnances générales, métiers de l'alimentation*, Paris, Imprimerie nationale, vol. 1, 1886.
Ordonnances de l'hôtel du roi, Institut de recherche et d'histoire des textes, http://www.cn-telma.fr/ordonnances.
Registre criminel du Châtelet de Paris (du 6 septembre 1389 au 18 mai 1392), Paris, Société des bibliophiles françois, t. 1, 1861.
VILEVAULT, Louis-Guillaume de, *Ordonnances des rois de France de la troisième race, recueillies par ordre chronologique*, Paris, Imprimerie royale, vol. 9, 1755.
—, *Table générale et chronologique des neuf volumes du recueil des ordonnances des rois de France de la troisième race*, Paris, Imprimerie royale, 1757.

***Mémoires, récits, témoignages, guides, et autres écrits, non spécifiques à Paris**

Almanach des métiers pour 1852, Paris, G. de Gonet, éditeur, 1852.
ALQUIÉ, François-Savinien d', *Les Délices de la France, avec une description des provinces & des villes du royaume*, Paris, Guillaume de Luyne, 1670.
ARVIEUX, Laurent d', *Mémoires du chevalier d'Arvieux, envoyé extraordinaire du roy, à la Porte, consul d'Alep, d'Alger, de Tripoli, & autres Échelles du Levant*, par Jean-Baptiste Labat, Paris, Charles-Jean-Baptiste Delespins, 1735.
A Sketch of Modern France. In a Series of Letters to a Lady of Fashion. Written in the Years 1796 and 1797, during a Tour through France, by a

lady, edited by C. L. Moody, LL.D. F.A.S., Londres, 1798.
BAEDEKER, Karl, *Belgique et Hollande. Manuel du voyageur*, Leipzig, Karl Baedeker, éditeur, 1878.
—, *Belgique et Hollande y compris le Luxembourg. Manuel du voyageur*, Leipzig-Paris, Karl Baedeker, éditeur, 1910.
BARBIER, Edmond, *Chronique de la régence et du règne de Louis XV (1718-1763) ou Journal de Barbier*, avocat au Parlement de Paris, quatrième série (1745-1750), Paris, Charpentier, 1858.
BERTHET, Élie, *Histoires des uns et des autres, silhouettes et anecdotes,* Paris, É. Dentu, éditeur, 1878.
BOCHER, Charles, *Mémoires de Charles Bocher (1816-1907), précédés des souvenirs de famille (1760-1816)*, Paris, Flammarion, 1907-1909.
BOUCHER DE PERTHES, Jacques, *Voyage en Russie, retour par la Lithuanie, la Pologne, la Silésie, la Saxe et le duché de Nassau ; séjour à Wisebade. En 1856,* Paris, 1859.
BRAY, Anna Eliza (Mrs Charles Stothard), *Letters Written during a Tour through Normandy, Britanny, and Other Parts of France, in 1818*, Londres, 1820.
CAILLOT, Antoine, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français,* Paris, Dauvin, 1827.
CHAMPION, Pierre, *François Villon sa vie et son temps,* Paris, H. Champion, 1913.
CHARDIN, Jean, *Voyages de M. le Chevalier Chardin, en Perse, et autres lieux de l'Orient,* Amsterdam, Jean-Louis de Lorme, 1711.
CIMBER, L., et DANJOU, F., *Archives curieuses de l'histoire de France, depuis Louis XI jusqu'à Louis XVIII*, Paris, Beauvais, membre de l'Institut historique, 1re série, t. 3, 1835.
CIORAN, Emil, *Entretiens*, Paris, Arcades-Gallimard, 1995.
DESCHAMPS, Eustache, *Œuvres complètes*, par le marquis de Queux de Saint-Hilaire, Paris, Firmin Didot, vol. 5, 1887.
DES ESSARTS, Nicolas-Toussaint, et RICHER, François, *Causes célèbres, curieuses et intéressantes, de toutes les cours souveraines du royaume, avec les jugemens qui les ont décidées,* Paris, t. 143, 1786.
DEZALLIER d'ARGENVILLE, Antoine-Joseph, *Abrégé de la vie des plus fameux peintres,* Paris, De Bure, 1762.

DIDEROT, Denis, *Les Lettres de Diderot à Sophie Volland,* édition établie et présentée par Yves Florenne, Paris, Le Club français du livre, 1965.
Dits de Watriquet de Couvin, Aug. Scheler (éd.), Bruxelles, Victor Devaux et C^{ie}, 1868.
FLAUBERT, Gustave, *Correspondance de Flaubert,* édition présentée, établie et annotée par Jean Bruneau, Paris, Gallimard (Pléiade), t. 3, 1991.
FROISSART, Jean, *Les Chroniques de sire Jean Froissart*, avec notes, éclaircissements et glossaires par J. A. C. Buchon, Paris, Ch. Delagrave, 1879.
GONCOURT, Edmond et Jules, *Journal. Mémoires de la vie littéraire,* Paris, Robert Laffont, collection Bouquins, 1989.
GUIZOT, François, *Lettres à sa fille Henriette (1836-1874)*, édition introduite et annotée par Laurent Theis, avec un essai biographique sur Henriette de Witt-Guizot par Catherine Coste, Paris, Perrin, 2002.
JOANNE, Adolphe, *Lyon et ses environs*, Paris, Hachette, 1876.
JOANNE, P., *Lyon et ses environs*, Paris, Hachette, 1883.
JUBINAL, Achille, *Mystères inédits du quinzième siècle,* Paris, Téchener, 1837.
L'Avantcoureur feuille hebdomadaire, où sont annoncés les objets particuliers des sciences, de la littérature, des arts, des métiers, de l'industrie, des spectacles, & les nouveautés en tout genre, Paris, Lacombe, 1767.
LA ROQUE, Jean de, *Voyage de l'Arabie heureuse, par l'océan oriental, & le Détroit de la Mer Rouge…*, Paris, André Cailleau, 1716.
LE GRAND D'AUSSY, Pierre Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours*, Paris, Ph.-D. Pierres, 1782.
Lettres de lord Chesterfield à son fils Philippe Stanhope, traduites par Amédée Renée, Paris, Jules Labitte, 1842.
L'Hystoire et plaisante cronicque du petit Jehan de Saintré et de la jeune dame des belles cousines, publiée d'après les manuscrits de la bibliothèque royale, par J.-Marie Guichard, Paris, Charles Gosselin, Paris, 1843.

LOCATELLI, Sébastien, *Voyage de France mœurs et coutumes françaises (1664-1665), relation de Sébastien Locatelli*, traduite et publiée avec une introduction et des notes par Adolphe Vautier, Paris, Alphonse Picard et fils, éditeurs, 1905.

MAYER, [Charles-Joseph] de, *Galerie philosophique du seizième siècle*, Londres, 1783.

Mélanges de langue et de littérature médiévales offerts à Pierre Le Gentil, SEDES, 1973.

Mémoires du duc de Luynes sur la cour de Louis XV (1735-1758), publiés par L. Dussieux et E. Soulié (1748-1749), Paris, Firmin Didot, t. 9, 1862.

Mémoires du général-major russe Baron de Löwenstern (1776-1858), publiés d'après le manuscrit original et annotés par M.-H. Weil, Paris, Albert Fontemoing, 1903.

MONTAIGLON, Anatole de, et RAYNAUD, Gaston, *Recueil général et complet des fabliaux des XIII^e^ et XIV^e^ siècles*, Paris, Librairie des bibliophiles, t. 2, 1877.

MONTAIGNE, Michel de, *Journal de voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne en 1580 et 1581*, Paris, Garnier, 1955.

—, *Essais*, notes, bibliographie et chronologie par Alexandre Micha, Paris, Flammarion, 2008.

MORGAN, lady, *La France ; par lady Morgan, ci-devant Miss Owenson*, Paris et Londres, Treuttel et Würtz, 1817.

—, *La France en 1829 et 1830 par lady Morgan*, traduit de l'anglais par Mlle A. Sobry, Paris, H. Fournier, 1830.

ORMESSON, Olivier Lefèvre d', *Journal d'Olivier Lefèvre d'Ormesson*, 1661-1672, publié par M. Chéruel, Paris, Imprimerie impériale, t. 2, 1861.

PARISET, Mme, *Manuel de la maîtresse de maison, ou Lettres sur l'économie domestique par Mme Pariset*, Paris, Audot, 1822.

RABELAIS, François, *Œuvres complètes*, texte établi et annoté par Jacques Boulenger, édition revue et complétée par Lucien Scheler, Paris, Gallimard (Pléiade), 1955.

RAFFLES, Thomas, A. M., *Letters, during a Tour through Some Parts of France, Savoy, Switzerland, Germany, and the Netherlands in the Summer of 1817*, Liverpool, Thomas Taylor, 1819.

REICHARD, Heinrich August Ottokar, *Guide des voyageurs en France*, Weimar, 1810.
Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^e siècle, recueillies et traduites par M. N. Tommaseo, Paris, Imprimerie royale, 1838.
SAINT-SIMON, *Mémoires de Saint-Simon*, texte établi et annoté par Gonzague Truc, Paris, Gallimard (Pléiade), t. 5, 1955.
STANHOPE, Philip Dormer, *The Letters of Philip Dormer Stanhope, Fourth Earl of Chesterfield*, Bonamy Dobrée (éd.), Londres, Eyre and Spottiswoode, 1932.
THÉVENOT, Jean de, *Relation d'un voyage fait au Levant*, Paris, Louis Bilaine, 1664.
TURGAN, Julien, *Les Grandes Usines. Études industrielles en France et à l'étranger*, Paris, Calmann-Lévy, 1882.
VILLON, François, *Œuvres complètes*, édition établie par Jacqueline Cerquiglini-Toulet, avec la collaboration de Laëtitia Tabard, Paris, Gallimard (Pléiade), 2014.
VOLLARD, Ambroise, *Souvenirs d'un marchand de tableaux*, Paris, Albin Michel, 1937.
YOUNG, Arthur, *Voyages en France*, traduction, introduction, et notes de Henri Sée, Paris, Tallandier, 2009.
ZINZERLING, Justus, *Voyage dans la vieille France avec une excursion en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Suisse et en Savoie*, traduit du latin par Thalès Bernard, Paris et Lyon, 1859.

Mémoires, récits, témoignages, guides, et autres écrits, concernant Paris et la vie parisienne

Abbon. Le siège de Paris par les Normands. Poème du IX^e siècle, édité et traduit par Henri Waquet, Paris, Les Belles Lettres, 1942.
Almanach de la table, avec la carte gastronomique de Paris, Paris, Victor Bouton, 1846.
Almanach de l'étranger à Paris. Guide pratique pour 1867, Paris, Amyot, éditeur, 1867.
Almanach du commerce de Paris, 1798-1837.

APPONYI, Rodolphe, *Vingt-cinq ans à Paris (1826-1850). Journal du comte Rodolphe Apponyi. Attaché de l'ambassade d'Autriche-Hongrie à Paris*, publié par Ernest Daudet, Paris, Plon, 1913-1926.
ARAGO, Jacques, *Comme on dîne à Paris*, Paris, Berquet et Pétion, 1842.
AUBOYNEAU, Bertrand, et François, SIMON, *Bistrot autour et avec les recettes du Paul Bert*, Paris, Flammarion 2011.
AUNAY, Alfred d', *Le Louvre grand hôtel et grands magasins*, Paris, Firmin Didot, [1878].
BAEDEKER, Karl, *Paris et ses environs avec les principaux itinéraires entre les pays limitrophes de la France et Paris. Manuel du voyageur*, Leipzig, Karl Baedeker, éditeur, 1878.
—, *Paris et ses environs, manuel du voyageur*, Leipzig et Paris, Karl Baedeker et Paul Ollendorff, 1903.
BALTARD, Victor, et CALLET, Félix, *Les Halles centrales de Paris construites sous le règne de Napoléon III*, Paris, A. Morel, 1862.
BALZAC, Honoré de, *Petit dictionnaire critique et anecdotique des enseignes de Paris, par un batteur de pavé*, Paris, Chez les marchands de nouveautés, 1826.
BANVILLE, Théodore de, *L'Âme de Paris. Nouveaux souvenirs*, Paris, G. Charpentier, 1890.
BLAGDON, Francis William, *Paris As It Was and As It Is ; or a Sketch of the French Capital, Illustrative of the Effects of the Revolution*, Londres, C. & R. Baldwin, 1803.
BLANC, Honoré, *Le Guide des dineurs, ou Statistique des principaux restaurans de Paris*, Paris, Chez les marchands de nouveautés, 1814.
BENOISTON DE CHÂTEAUNEUF, Louis-François, *Recherches sur les consommations de tout genre de la ville de Paris en 1817. Comparées à ce qu'elles étaient en 1789*, Paris, 1820.
BERNARD, Frédéric, *Petit guide de l'étranger à Paris*, Paris, Hachette, 1856.
BESSON, Jean-Louis, *Paris Rutabaga. Souvenirs d'enfance 1939-1945*, Paris, Bayard, 1995.
BOILÈVE, Marianne, *Cuisine des bistrots parisiens : petits plats et grandes recettes*, Grenoble, Libris, 2006.
BONARDI, Pierre, *De quoi se compose Paris*, Paris, Albin Michel, 1927.
BORIE, Victor, « Les halles et les marchés », *Paris guide par les*

principaux écrivains et artistes de la France, Paris, A. Lacroix, Verboeckhoven et C^{ie}, éditeurs, vol. 2, 1867, p 1519-1537.
BOUTON, Victor, *La Table à Paris. Mystères des restaurants, cafés et comestibles. Promenade d'un friand à travers les rues de la capitale*, Paris, Victor Bouton, 1845.
BRICE, Germain, *Description nouvelle de ce qu'il y a de plus remarquable dans la ville de Paris*, Paris, Audinet, 1684.
BRIFFAULT, Eugène, *Paris à table*, Paris, Hetzel, 1846.
CARACCIOLI, Louis-Antoine, *Paris, le modèle des nations étrangères ou l'Europe françoise ; par l'éditeur des lettres du pape Ganganelli*, Venise et Paris, 1777.
—, *Paris, métropole de l'univers*, Paris, Le Normant, 1802.
CARÊME, Antonin, *Le Pâtissier royal parisien, ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne*, Paris, J. G. Dentu, 1815.
—, *Le Cuisinier parisien, ou l'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, Paris, chez l'auteur, 1828.
CHAVETTE, Alfred, *Les Plaisirs de Paris*, Paris, Achille Faure, 1867.
CLAUDIN, Gustave, *Mes souvenirs. Les boulevards de 1840-1870*, Paris, Calmann-Lévy, 1884.
COLLETET, François, *La Ville de Paris contenant le nom de ses ruës, de ses faux-bourgs…*, Paris, Antoine Rafflé, 1689.
CONTY, Henry A. de, *Paris en poche, guide pratique illustré de l'étranger dans Paris et ses environs*, Paris et Bruxelles, Faure, éditeur, et Rosez, éditeur, [1863].
Cook's Guide to Paris and its Exhibition 1878, Londres, Paris, New York, Thomas Cook & Son.
COPPING, Edward, *Aspects of Paris*, Londres, Longman, Brown, Green, Longmans, & Roberts, 1858.
COURTILZ DE SANDRAS, Gatien de, *Annales de la Cour et de Paris pour les années 1697 & 1698*, Cologne, Pierre Marteau, 1701.
CROZE-MAGNAN, Simon-Célestin, *Le Gastronome à Paris. Épître à l'auteur de la gastronomie ou l'homme des champs à table*, Paris, de Suret, 1803.
CURNONSKY (Maurice Edmond Sailland), *Recettes et paysages, Paris, Île-de-France, Val de Loire*, Paris, P. E. Lamaison et Publications

françaises, 1951.
CURNONSKY, et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Paris I (du I^er^ au VII^e^ arrondissement)*, Paris, F. Rouff, éditeur, 1921.
—, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Paris II (du VIII^e^ au XX^e^ arrondissement)*, Paris, F. Rouff, éditeur, 1922.
DEEVS, Arthur, *Bistronomique : 60 chefs, 60 restaurants et 180 recettes – Paris*, Paris, Minerva, 2006.
DELBOS, Claire, *Bistrots de chefs à Paris*, Paris, Nouvelles éditions de l'Université, 2011.
DELORD, Taxile, *Paris-restaurant*, dans *Les Petits Paris*, par les auteurs des mémoires de Bilboquet, Paris, Alphonse Taride, 1854.
DELVAU, Alfred, *Les Plaisirs de Paris, guide pratique et illustré*, Paris, Achille Faure, 1867.
Dénombrement de la population de Paris et état de sa consommation annuelle (1637), dans A. M. de Boislisle, *Mémoires des intendants sur l'état des généralités dressés pour l'instruction du duc de Bourgogne. Mémoire de la généralité de Paris*, Paris, Imprimerie nationale, t. 1, 1881.
DESCHAUMES, Edmond, *Journal d'un lycéen de 14 ans pendant le siège de Paris (1870-1871)*, Paris, Librairie de Firmin Didot et Cie, 1890.
« Description de Paris par Thomas Platter le jeune de Bâle (1599) », *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 23, 1896, p. 167-224.
Dictionnaire des rues de Paris, anciennes et nouvelles, jusqu'en 1827, par tenans et aboutissans, Paris, J^H^. Moronval, 1827.
DULAURE, Jacques-Antoine, *Nouvelle description des curiosités de Paris*, Paris, Lejay, 1785.
ENAULT, Louis, *Hôtel Ritz, place Vendôme 15*, Paris, La société de publications d'art, 1900.
Essai sur l'almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe, des six corps, arts et métiers, Paris, 1769.
EYRE, Edmund John, *Observations Made at Paris during the Peace*, Bath, W. Meyler, Grove, 1803.

FARGUE, Léon-Paul, *Le Piéton de Paris*, Paris, Gallimard (1res éditions, 1932, 1939), 2007.
FRANKLIN, Alfred, *Les Rues et les Cris de Paris au XIIIe siècle*, Paris, Les Éditions de Paris, 1984.
Galignani's New Paris Guide, for 1851, Paris, A. and W. Galignani and C.
GALTIER-BOISSIÈRE, Jean, *Mémoires d'un Parisien*, Paris, Quai Voltaire, 1994.
GAULT, Henri, et MILLAU, Christian, *Guide Julliard de Paris*, Paris, Julliard, 1963.
GAUTIER, Théophile, *Tableaux de siège, Paris, 1870-1871*, Paris, Charpentier et Cie, librairies-éditeurs, 1871.
GOUDEAU, Émile, *Paris qui consomme*, Dessins de Pierre Vidal, Paris, Henri Beraldi, 1893.
Guide bleu, Paris, Paris, Hachette, 1937.
Guide Gallimard. Restaurants de Paris, Paris, Éditions Nouveaux Loisirs, 1993.
Guide Lemercier, publié par les concessionnaires du catalogue officiel de l'Exposition universelle de 1900, Paris, Ludovic Baschet, éditeur.
Guide de l'étranger dans Paris et ses environs, Paris, Grand Hôtel du Louvre, 1877.
Guide de Paris avec hôtels et restaurants, supplément au *Guide vert*, Paris, pneu Michelin, 1949.
Guide des plaisirs à Paris, Paris, [1927].
Guide for Strangers Visiting Paris, Paris et Boulogne-sur-Mer, Garnier Brothers et C. Watel, 1857.
Guide gastronomique de Paris 1953, Simon Arbellot (dir.), Paris, R.C.P. Éditions, 1953.
Guides illustrés à 1 franc. Guide général dans Paris, Paulin et Le Chevalier, 1855.
HEMINGWAY, Ernest, *Paris est une fête*, Paris, Folio, 2015.
HENRYOT, Arnold, *Paris pendant le siège 1870-1871*, Paris, Armand Le Chevalier, éditeur, 1871.
HUSSON, Armand, *Les Consommations de Paris*, Paris, Guillaumin, 1856.

—, *Les Consommations de Paris*, deuxième édition entièrement refondue, Paris, Hachette, 1875.
JOANNE Adolphe, *Paris illustré. Nouveau guide de l'étranger et du Parisien*, Paris, Hachette, 1867.
JOUHAUD, Pierre, *Paris dans le dix-neuvième siècle, ou Réflexions d'un observateur*, Paris, J. G. Dentu, 1810.
JOUY, Étienne de, *L'Hermite de la Chaussée-d'Antin, ou Observations sur les mœurs et les usages parisiens au commencement du XIX^e^ siècle*, Paris, Pillet, 1812-1814.
Journal d'un bourgeois de Paris de 1405 à 1449, présenté et commenté par Colette Beaune, Paris, Librairie générale française, 1990.
KAMIR, Barbara, *Paris. Salons de thé de charme*, Paris, Parigramme, 2018.
KIDD, W., *Paris in All Its Glory ; a New Pocket Companion in Visit to France*, Londres, W. Ingham, 1835.
KOCK, Charles-Paul de, *Nouveau tableau de Paris au XIX^e^ siècle*, Paris, Mme Charles-Béchet, 1834-1835.
KOTZEBUE, Auguste, *Souvenirs de Paris, en 1804*, traduits de l'allemand, sur la deuxième édition ; avec des notes, Paris, Barba, An XIII (1805).
La Cuisinière assiégée ou l'Art de vivre en temps de siège par une femme de ménage, Paris, A. Laporte, éditeur, 1871.
LALLEMAND, Roger, *La Vraie Cuisine de Paris et de l'Île-de-France*, collection « La cuisine de chez nous », La Rochelle, Quartier latin, 1975.
LASSUS-FUCHS, Irène, *111 goûts à Paris à ne pas manquer*, Emons Verlag GmbH, 2019.
LE MAIRE, Jean-Baptiste-Charles, « La police de Paris en 1770. Mémoire inédit composé par ordre de G. de Sartine sur la demande de Marie-Thérèse », extrait du tome 5 des *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, 1879.
Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique composé vers 1393, par un bourgeois parisien, Paris, Crapelet, 1846.
Le Mesnagier de Paris, texte édité par Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, traduction et notes par Karin Ueltschi, Paris, Librairie générale française, 1994.

LEPAGE, Auguste, *Les Dîners artistiques et littéraires de Paris*, Paris, Frinzine et Klein éditeurs, 1884.
Le Pariséum, ou Tableau actuel de Paris, publié par Piranesi, seconde édition augmentée, Paris, les frères Piranesi, 1809.
LE ROUX DE LINCY, Antoine-Jean-Victor, et TISSERAND, Lazare-Maurice, *Paris et ses historiens aux XIV^e^ et XV^e^ siècles. Documents et écrits originaux*, Paris, Imprimerie nationale, 1867.
Les Rues et les Églises de la ville de Paris avec la despense que se fait par chascun jour (probablement de la fin du XV^e^ siècle), Paris, Bibliothèque nationale de France (RES4 – LK7 – 5980).
L'Évolution des commerces à Paris. Inventaire des commerces 2017 et évolutions 2014-2017, étude de l'Apur (Atelier parisien d'urbanisme), Paris, mars 2018.
LIGER, Louis, *Le Voyageur fidèle, ou le Guide des étrangers dans la ville de Paris*, Paris, Pierre Ribou, 1715.
LISTER, Martin, *Voyage de Lister à Paris en MDCXCVIII.* Traduit pour la première fois, publié et annoté par la Société des Bibliophiles françois. On y a joint des Extraits des ouvrages d'Évelyn relatifs à ses voyages en France…, Paris, Société des Bibliophiles, 1873.
LUCHET, Auguste, « Les grandes cuisines & les grandes caves », *Paris guide par les principaux écrivains et artistes de la France*, Paris, A. Lacroix, Verboeckhoven et C^ie^, éditeurs, vol. 2, 1867, p. 1538-1554.
MAYEUR DE SAINT-PAUL, François-Marie, *Tableau du nouveau Palais-Royal*, Londres et Paris, Maradan, 1788.
MERCIER, Louis-Sébastien, *Tableau de Paris*, nouvelle édition corrigée et augmentée, Amsterdam, 1782-1788.
—, *Le Nouveau Paris*, Paris, 1797.
MERVILLE, « La vie de café », *Paris, ou le Livre des cent-et-un*, Paris, Ladvocat, t. 9, 1832, p. 203-219.
MIGNOT, Caroline, *Les Meilleurs Bistrots de Paris. Des plats authentiques, des ambiances animées*, Paris, First éditions, 2009.
MILLAU, Christian, *Paris m'a dit. Années 50, fin d'une époque*, Paris, Éditions de Fallois, 2000.
MOREAU, Georges, *Souvenirs de la petite et de la grande Roquette*, Paris, Jules Rouff, 1884.

NEMEITZ, Joachim Christophe, *Séjour de Paris, c'est-à-dire, instructions fidèles, pour les voiageurs de condition*, Leide, Jean Van Abcoude, 1727.
Où sortir à Paris ? Le guide du soldat allemand, 1940-1944, Paris, Alma éditeur, 2013.
Parigi nel 1889. Guida pratica tascabile illustrata per il viaggiatore italiano a Parigi, Milan, Edoardo Sonzogno, 1889.
Paris Exhibition, 1889. Anglo-American Guide. Paris and Its Environs. Amusements and Monuments, Paris, 1889.
Paris exposition 1900 : guide pratique du visiteur de Paris et de l'exposition, Paris, Hachette, 1900.
Paris guide par les principaux écrivains et artistes de la France, Paris, A. Lacroix, Verboeckhoven et C^{ie}, éditeurs, 1867.
Paris-Parisien, Paris, Paul Ollendorff, éditeur, 1896.
PILINSKI, Adam, *Cris de Paris au seizième siècle. Dix-huit planches gravées et coloriées du temps reproduites en fac-similé, d'après l'exemplaire unique de la Bibliothèque de l'Arsenal, avec une notice historique sommaire par M. Jules Cousin*, Paris, Veuve Adolphe Labitte, 1885.
PLANTA, Edward, *A New Picture of Paris ; or, the Stranger's Guide to the French Metropolis*, 15^{e} édition, Londres, Samuel Leigh, 1827.
PRADEL, Abraham Du (Nicolas de Blégny), *Le Livre commode des adresses de Paris pour 1692*, suivi d'appendices, précédé d'une introduction, et annoté par Édouard Fournier, Paris, Paul Daffis, 1878.
Promenade gastronomique dans Paris, présentant un tableau fidèle, anecdotique et comique, des faits et gestes des cuisiniers et cuisinières de tous les étages, ainsi que des traiteurs, restaurateurs, consommateurs, etc., Paris, Dondey-Dupré, 1833.
PRUDHOMME, Louis-Marie, *Miroir de l'ancien et du nouveau Paris, avec treize voyages en vélocifères, dans ses environs*, Paris, Prudhomme et Debray, 1804.
RAINIER LANFRANCHI, Louis (Étienne-Léon de Lamothe-Langon), *Voyage à Paris, ou Esquisses des hommes et des choses dans cette capitale*, Paris, Lepetit, 1830.

Recherches statistiques sur la ville de Paris et le département de la Seine, Paris, 1821-1860.
Recueil des facéties parisiennes, pour les six premiers mois de l'an 1760. L'ouvrage aurait été publié par Voltaire.
REICHARDT, Johann-Friedrich, *Un hiver à Paris sous le Consulat (1802-1803)*, avant-propos, introduction et notes de Thierry Lentz, avec la collaboration de Florence Pinon, Paris, Tallandier, 2003.
ROUSSET, Charles (Charles-R.-E. de Saint-Maurice), *Code parisien. Manuel complet du provincial et de l'étranger à Paris*, Paris, A.-J. Dénain, 1829.
ROYE, Jean de, *Chronique scandaleuse. Journal d'un Parisien au temps de Louis XI*, traduit et présenté par Joël Blanchard, Paris, Pocket, 2015.
SAINT-GEOIRS, Marron de, *Almanach contenant les adresses de MM. Les limonadiers, restaurateurs, traiteurs, pâtissiers, etc., pour l'année 1837*, Paris, Maulde et Renou, 1837.
SANDERSON, John, *The American in Paris*, Philadelphia, Carey & Hart, 1839.
SIGAL, Jane, *Bistronomy : Recipes from the Best New Paris Bistros*, New York, Rizzoli, 2015.
SOULIÉ, Frédéric, « Restaurants et gargotes », *La Grande Ville. Nouveau tableau de Paris, comique, critique et philosophique*, Paris, Bureau central des publications nouvelles, vol. 2, 1843, p. 5-24.
Supplément aux tablettes royales de renommée et d'indication des négocians, artistes célèbres et fabricans des six corps, arts et métiers de la ville de Paris et autres villes du royaume, &c, [1775].
Stanford's Paris Guide, Londres, Edward Stanford, 1862.
TRONCHET, Louis, *Picture of Paris Being a Complete Guide*, Londres, Sherwood, Neely, and Jones, 6e édition, [sans date]. La 4e édition est datée 1815.
VASSY, Gaston, *Les Grandes Maisons de Paris. La maison Corcellet : au Gourmand*, Paris, Au dépôt du magasin de comestibles, 1876.
VÉRON, Louis, *Mémoires d'un bourgeois de Paris*, Paris, Librairie nouvelle, 1856.
What I Saw in Paris during Easter 1849, Londres, R. Macdonald, [1850].
ZENDA, Pierre, *Charleston*, Paris, Albin Michel, 1929.

ZOLA, Émile, *Le Ventre de Paris,* Paris, C. Marpon et E. Flammarion, 1879.

Écrits sur l'alimentation, la cuisine et la gastronomie

Almanach du comestible, nécessaire aux personnes de bon goût & de bon appétit, Paris, Desnos, [probablement de 1778 à 1781].

AUDIGER, *La Maison réglée et l'Art de diriger la maison d'un grand seigneur & autres, tant à la ville qu'à la campagne, & le devoir de tous les officiers, & autres domestiques en général*, Paris, Nicolas Le Gras, 1692.

AUDOT, Louis-Eustache, *La Cuisinière de la campagne et de la ville, ou Nouvelle cuisine économique*, Paris, Audot, 1858 et 1898.

BEAUVILLIERS, Antoine, *L'Art du cuisinier*, Paris, Pilet, 1814.

BERCHOUX, Joseph, *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table ; poëme didactique en quatre chants*, Paris, Giguet, 1801.

—, *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table, pour servir de suite à l'Homme des champs*, seconde édition revue et augmentée, Paris, Giguet et Michaud, 1803.

BLANQUET, Rosalie, *La Cuisinière des ménages ou Manuel pratique de cuisine et d'économie domestique pour la ville et la campagne*, Paris, Théodore Lefèvre, 1863.

BLÉGNY, Nicolas de, *Le Bon Usage du thé, du caffé et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies*, Lyon, Thomas Amaulry, 1687.

BONNECHÈRE, Catherine de, *La Cuisine du siècle. Dictionnaire pratique des recettes culinaires et des recettes de ménage. Deux cents menus à l'usage de tous*, Coulommiers, édité pour les magasins du Bon Marché, 1900.

BRAIN DE SAINTE-MARIE, François-Pierre, *Voyages du Roy au Château de Choisy avec les Logements de la Cour et les Menus de la Table de sa Majesté. Années 1747-1748*, Bibliothèque historique de la ville de Paris, Ms. 681.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique,*

historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, Paris, Sautelet, 1826.
BRISSE, Léon, *Les 366 menus du baron Brisse avec 1 200 recettes*, Paris, É. Donnaud, 1868.
BRUYÉRIN-CHAMPIER, Jean, *L'Alimentation de tous les peuples et de tous les temps jusqu'au XVIe siècle*, traduit du latin par Sigurd Amundsen, Paris, Intermédiaire des Chercheurs et Curieux, 1998.
CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis, *Cours gastronomique, ou les Dîners de Manant-Ville, ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire ;* seconde édition dédiée *à la Société épicurienne du Caveau moderne, séante au Rocher de Cancalle*, Paris, Capelle et Renand, 1809.
CAMMAS, Alexandre, RUBIN, Emmanuel, et leurs meilleurs amis, *Fooding le dico*, Paris, Albin Michel, 2004.
CAMDEBORDE, Yves, *Simplement bistrot. Des recettes pour tous les jours*, Neuilly-sur-Seine, Michel Lafon, 2008.
CARÊME, Antonin, *Le Maître d'hôtel français, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons*, Paris, Firmin Didot, 1822.
—, *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle, traité élémentaire et pratique*, Paris, chez l'auteur, 1833.
—, *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle, traité élémentaire et pratique*, Paris, Au comptoir des imprimeurs-unis, 1847.
CATHERINE, *La Cuisine exotique chez soi, avec des souvenirs gastronomiques*…, recueillis par Charlotte Rabette, Paris, éditions des Portiques, 1931.
CHATILLON-PLESSIS, *La Vie à table à la fin du XIXe siècle. Théorie pratique et historique de gastronomie moderne*, Paris, Firmin Didot, 1894.
CHAVETTE, Eugène, *Restaurateurs et restaurés*, Paris, A. Le Chevalier, 1867.
CHRISTILLE, France, *100 recettes nouvelles à base de miettes de pain*, Clermont-Ferrand et Paris, 1941.
COLNET-DU-RAVEL, Charles-Joseph, *L'Art de dîner en ville, à l'usage des gens de lettres*, Paris, Delaunay, 1810.

COUSIN D'AVALLON, Charles-Yves, *La Nouvelle Cuisinière bourgeoise, suivie de La Bonne Ménagère de la ville et des champs*, Paris, 1816.
CROZE, Austin de, *Les Plats régionaux de France*, éditions Montaigne, Paris, 1928.
—, *Le Trésor gastronomique de France*, Paris, Delagrave, 1933.
CURNONSKY, et ANDRIEU, Pierre, *Les Fines Gueules de France*, Paris, Firmin Didot, 1935.
CURNONSKY, et GRANCHER, Marcel E., *Lyon, capitale mondiale de la gastronomie*, Lyon, éditions Lugdunum.
CURNONSKY, et ROUFF, Marcel, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises. Lyon et le Lyonnais*, Paris, F. Rouff, éditeur, 1925.
DAGUIN, Marcelle, *Recettes de cuisine et conseils ménagers en période de restrictions*, Paris, Albin Michel, 1940.
De l'usage du caphé, du thé et du chocolate, Lyon, Jean Girin et Barthélemy Rivière, 1671.
DERYS, Gaston, *Où déjeunerons-nous ? Indicateur des bons restaurants de France 4 000 adresses*, Paris, Albin Michel, [1932].
—, *La Cuisine d'aujourd'hui*, Paris, Librairie française de documentation, 1940.
Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation, Paris, Vincent, 1767.
DUBOIS, Urbain, *Cuisine de tous les pays. Études cosmopolites*, Paris, É. Dentu, 1872.
DUBOIS, Urbain, et BERNARD, Émile, *La Cuisine classique. Études pratiques raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe*, Paris, chez les auteurs, 1856.
DUBUISSON, *L'Art du distillateur et marchand de liqueurs*, Paris, 1779.
DUMAS, Alexandre, *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre, éditeur, 1873.
ESCOFFIER, Auguste, *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, avec la collaboration de Philéas Gilbert, E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, CH. Dietrich, A. Caillat, etc., dessins de Victor Morin, Paris, bibliothèque professionnelle, 1903.
—, *Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, avec la

collaboration de Philéas Gilbert et Émile Fétu, Paris, bibliothèque professionnelle, 1912.
—, *L'Aide-Mémoire culinaire*, 1919, Paris, Flammarion, 2006.
—, *Souvenirs culinaires*, Paris, Mercure de France, 2011.
FAVRE, Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine pratique, encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire*, deuxième grande édition, Paris, [1905].
FEILDERS, Jordan, *Cantine California : Delicious Street Food*, Paris, Hachette, 2013.
FREDERICK, Kristin, *Burgers : les recettes du Camion qui fume*, Paris, Tana éditions, 2012.
—, *Le camion qui fume : burgers*, Paris, Tana éditions, 2014.
HÉDIARD, F., *Les Produits coloniaux dans l'alimentation*, Paris, libraire Léopold Cerf, 1889.
GAGNAIRE, Pierre, *Un principe d'émotions*. Conversations avec Catherine Flohic, Paris, Argol éditions, 2011.
GALLAND, Antoine, *De l'origine et du progrez du café. Sur un manuscrit arabe de la bibliothèque du roy*, Caen et Paris, 1699.
GARDETON, César, *Nouveau guide des dineurs ou Répertoire des restaurants à la carte et à prix fixe*, Paris, J. Breauté, 1828.
Gault et Millau se mettent à table, avec la collaboration de Gilles Lambert, Paris, Stock, 1976.
Gazetin du comestible, Paris, [Bureau du comestible], janvier-décembre 1767.
GRANCHER, Marcel-E., *Quand la soif s'apaise… Souvenirs gastronomiques*, Paris, éditions Rabelais, 1962.
GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Alexandre Balthazar Laurent, *Almanach des gourmands*, Paris, 1803-1812.
—, *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808.
Grimod de la Reynière, écrits gastronomiques, texte établi et présenté par Jean-Claude Bonnet, Paris, Union générale d'éditions, 1978.
GRINGOIRE, Théophile, et SAULNIER, Louis, *Le Répertoire de la cuisine*, 1914, Paris, Flammarion, 1986.
ISNARD, Léon, *La Gastronomie africaine*, Paris, Albin Michel, 1930.
*Journal des gourmands et des belles, ou l'Épicurien français. Rédigé par l'auteur de l'*Almanach des gourmands*, plusieurs convives des* Dîners du

Vaudeville, *et un docteur en médecine*, Paris, Capelle et Renand, 1806-1807.
LACAM, Pierre, *Le Nouveau Pâtissier-glacier français et étranger*, Paris, chez l'auteur, 1865.
—, *Le Mémorial historique et géographique de la pâtisserie*, Paris, chez l'auteur, 1900.
LA CHAPELLE, Vincent, *Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, en gras & en maigre, d'une manière plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à présent*, La Haye, Antoine de Groot et Antoine Van Dole, 1735.
LA VARENNE, François Pierre, dit, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, legumes, patisseries, & autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers*, Paris, Pierre David, 1651.
Le Livret d'or de la section gastronomique régionaliste du Salon d'automne 1923, Grand Palais des Champs-Élysées avenue Victor-Emmanuel III, Paris.
Le Platine en françois, Orthez, Manucius, 2003.
Lettre d'un pâtissier anglois au nouveau cuisinier françois avec un extrait du Craftsman, [1739].
Le Viandier, d'après l'édition de 1486, Houilles, Manucius, 2001.
Livre fort excellent de cuysine, Lyon, Olivier Arnoullet, 1555.
Livret d'or de la gastronomie française : Salon d'automne 1924, Paris, éditions des Horizons de France, 1924.
L.S.R., *L'Art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions*, Paris, Jean Du Puis, 1674.
LUNE, Pierre de, *Le cuisinier ou il est traitté de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce : suivant les quatre saisons de l'année*, Paris, Pierre David, 1656.
MANGENVILLE, Chevalier de (Émile-Marc Hilaire), *L'Art de ne jamais déjeuner chez soi et de dîner toujours chez les autres, enseigné en huit leçons, indiquant les diverses recettes pour se faire inviter tous les jours, toute l'année, toute la vie*, Paris, Librairie universelle, 1827.

MARIN, François, *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table*, Paris, Prault, 1739.
—, *Suite des Dons de Comus, ou l'Art de la cuisine, réduit en pratique*, Paris, 1742, Pau, Manucius, 2001.
MASSIALOT, François, *Le Cuisinier roial et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas, & la meilleure manière des ragoûts les plus à la mode & les plus exquis*, Paris, Charles de Sercy, 1691.
MENNELL, Stephen, *Lettre d'un pâtissier anglois, et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIII^e siècle*, University of Exeter, 1981.
MENON, Joseph, *Nouveau traité de la cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus*, Paris, Paulus-du-Mesnil, 1739.
—, *La Nouvelle Cuisine, avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année*, Paris, Joseph Saugrain, t. 3, 1742.
—, *La Science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance & propriétés des alimens*, Paris, Paulus-du-Mesnil, 1749.
—, *Les Soupers de la cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures tables, suivant les quatre saisons*, Paris, Guillyn, 1755.
MEUSNIER DE QUERLON, Anne-Gabriel, *Apologie des modernes, ou Réponse du cuisinier françois auteur des Dons de Comus, à un pâtissier anglois*, 1740.
MEYNINK, Katrina, *Bistronomy : French Food Unbound*, Sydney, Murdoch Books, 2014.
—, *Bistronomie. Le renouveau de la cuisine française*, Paris, Marabout, 2015.
MONSELET, Charles, *Almanach des gourmands pour 1862*, Paris, Eugène Pick, de l'Isère, Éditeur, 1862.
MONTAGNÉ, Prosper, avec la collaboration du docteur Gottschalk, *Larousse gastronomique*, Paris, Larousse, 1938.
—, *Cuisine avec et sans tickets* ou *La Cuisine avec et sans tickets*, Paris, Larousse, 1941.
NEWNHAM-DAVIS, Nathaniel, et BASTARD, Algernon, *The Gourmet's Guide to Europe*, Londres, Grant Richards, 1903.

NOTER, Raphaël de, *La Bonne Cuisine aux colonies. Asie-Afrique-Amérique*, Paris, Dépôt général à l'art culinaire, 1931.
OLIVER, Raymond, *Adieu fourneaux*, écrit par Étienne de Montpezat, Paris, Robert Laffont, 1984.
PAMPILLE, *Les Bons Plats de France. Cuisine régionale*, 1927, Paris, CNRS éditions, 2008.
PELLAPRAT, Henri-Paul, *340 recettes de cuisine pour les restrictions alimentaires*, Paris, Flammarion, 1940.
PÉRIGORD, A. B. de (Horace-Napoléon Raisson), *Nouvel almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Dédié au ventre*, Paris, Baudouin frères, 1825.
PICHON, Jérôme, et VICAIRE, Georges, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, Techener, 1892.
POMIANE, Édouard de, *Cuisine et restrictions*, Paris, Corréa, 1940.
PRINGUÉ, Gabriel-Louis, *30 ans de dîners en ville*, Paris, Lacurne, 2012.
QUÉRILLAC, Anne, *Cuisine coloniale. Les bonnes recettes de Chloé Mondésir*, Paris, Société d'éditions géographiques, maritimes et coloniales, 1931.
RAISSON, Horace, *Code gourmand, manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre*, 4e édition, revue et augmentée, Paris, J. P. Roret, 1829.
RITZ, Marie-Louise, *César Ritz*, Paris, Tallandier, 1948.
ROBUCHON, Joël, et MEURVILLE, Élisabeth de, *Le Carnet de route d'un compagnon cuisinier*, Paris, Payot, 1995.
SEIGNEURIE, Albert, *Dictionnaire encyclopédique de l'épicerie et des industries annexes*, Paris, Administration du journal *L'Épicier*, 1909.
SERRES, Olivier de, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Arles, Actes Sud, 1996.
STAFFE, Baronne (Blanche Soyer), *Usages du monde. Règles du savoir-vivre dans la société moderne*, édition 1891, Paris, Tallandier, 2007.
Thresor de santé, ou mesnage de la vie humaine, Lyon, Jean Ant. Huguetan, 1607.
VICAIRE, Georges, *Bibliographie gastronomique*, réimpression de l'édition de Paris, 1890, Pau, Manucius, 1999.

Bibliographie (études, recherches)

ALARY, Éric, *Nouvelle histoire de l'Occupation*, Paris, Perrin, 2019.

ALARY, Éric, avec la collaboration de Bénédicte Vergez-Chaignon et de Gilles Gauvin, *Les Français au quotidien 1939-1949*, Paris, Perrin, coll. « Tempus », 2009.

BABEAU, Albert, *Les Voyageurs en France depuis la Renaissance jusqu'à la Révolution*, Tours, Alfred Mame et fils, 1928.

BERTIER DE SAUVIGNY, Guillaume de, *La France et les Français vus par les voyageurs américains 1814-1848*, Paris, Flammarion, 1982.

BOIS, Guy, *La Grande Dépression médiévale, XIVe et XVe siècles. Le précédent d'une crise systémique*, Paris, Presses universitaires de France, 2000.

BRAUDEL, Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XVe-XVIIIe siècle. 1. Les Structures du quotidien : le possible et l'impossible*, Paris, Armand Colin, 1993.

COLLARD, Claude, « La vie en société des Rothschild », *Les Rothschild en France au XIXe siècle*, Claude Collard et Mélanie Aspey (dir.), Paris, Bibliothèque nationale de France, 2012, p. 81-109.

FARAL, Edmond, *La Vie quotidienne au temps de Saint Louis*, Paris, Hachette, 1938.

GUILLEMAIN, Bernard, *La Cour pontificale d'Avignon (1309-1376). Étude d'une société*, Paris, E. de Boccard, 1962.

GUIRAL, Pierre, et THUILLIER Guy, *La Vie quotidienne des députés en France de 1871 à 1914*, Paris, Hachette Littératures, 1980.

Historiens et chroniqueurs du Moyen Âge, édition établie et annotée par Albert Pauphilet, textes nouveaux commentés par Edmond Pognon, Paris, Gallimard (Pléiade), 1952.

LEGAY, Jean-Pierre, *La rue au Moyen Âge*, Rennes, éditions Ouest-France, 1984.

LE GOFF, Jacques, *Pour un autre Moyen Âge*, Paris, Gallimard, 1977.

Les Russes découvrent la France aux XVIIIe et XIXe siècles, Paris, éditions du Globe, Moscou, éditions du Progrès, 1990.

MARTIN-FUGIER, Anne, *Les Salons de la IIIe République. Art, littérature, politique*, Paris, Perrin, 2003.

MEYER, Jean, *La Vie quotidienne en France au temps de la Régence*, Paris, Hachette, 1979.
ROCHEBOUËT, Béatrice de, « Hôtel de Bondy », *Alexandre-Théodore Brongniart (1739-1813) architecture et décor*, catalogue d'exposition, Paris, Paris-Musées, 1986, p. 39-43.
SCHROEDER-GUDEHUS, et Brigitte, RASMUSSEN, Anne, *Les Fastes du progrès. Le guide des Expositions universelles 1851-1992*, Paris, Flammarion, 1992.

Paris et la société parisienne

BABELON, Jean-Pierre, *Paris au XVIe siècle*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1986.
BASTIÉ, Jean, et PILLORGET, René, *Paris de 1914 à 1940*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1997.
BENJAMIN, Walter, *Paris, capitale du XIXe siècle. Le Livre des Passages*, Paris, Les éditions du Cerf, 2021.
BIOLLAY, Léon, « Les anciennes Halles de Paris », *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 3, 1877, p. 293-355.
BORDIER, Henri, « La confrérie des pèlerins de Saint-Jacques et ses archives », *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 2, 1876, p. 330-397.
BOUSSARD, Jacques, *Paris de la fin du siège de 885-886 à la mort de Philippe Auguste*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1997.
BOVE, Boris, « Les palais royaux à Paris au Moyen Âge (XIe-XVe siècles) », *Palais et pouvoir. De Constantinople à Versailles*, Marie-France Auzépy et Joël Cornette (dir.), Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 2003, p 45-79.
—, « Aux origines du complexe de supériorité des Parisiens : les louanges de Paris au Moyen Âge », *Être Parisien. Paris et Île-de-France, Mémoires*, Paris, Publications de la Sorbonne, t. 55, 2004, p. 423-443.
BRYANT, Lawrence M., « La cérémonie de l'entrée à Paris au Moyen Âge », *Annales, économies, sociétés, civilisations*, 41e année, no 3, 1986, p. 513-542.

CARMONA, Michel, « Le rayonnement de Paris », *Cahiers du CREPIF (Centre de recherches et d'études sur Paris et l'Île-de-France)*, XXV[e] congrès international de géographie, Paris (août 1984), symposium, Les grandes métropoles mondiales, vol. 9, décembre 1984, p. 198-201.
CASSELLE, Pierre, *Paris républicain 1871-1914*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 2003.
CAZELLES, Raymond, *Paris de Philippe Auguste à Charles V (1223-1380)*, Paris, Association pour la publication d'une nouvelle histoire de Paris, 1994.
CHAGNIOT, Jean, *Paris au XVIII[e] siècle*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1988.
CHARLE, Christophe, *Paris fin de siècle. Culture et politique*, Paris, Seuil, 1998.
COHEN, Évelyne, *Paris dans l'imaginaire national de l'entre-deux-guerres*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1999.
COORNAERT, Émile, « Notes sur les corporations parisiennes au temps de Saint Louis. D'après le "Livre des métiers" d'Étienne Boileau », *Revue historique*, Paris, t. 177, 1936, p 343-352.
COQUERY, Natacha, *Tenir boutiques à Paris au XVIII[e] siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2011.
CORBIN, Alain, « Paris-Province », *Les Lieux de mémoire*, Pierre Nora (dir.), Paris, Quarto Gallimard, t. 2, 1997, p. 2851-2888.
COYECQUE, Ernest, *L'Hôtel-Dieu de Paris au Moyen Âge*, Paris, H. Champion, 1889-1891.
CROSSLEY-HOLLAND, Nicole, *Living and Dining in Medieval Paris. The Household of a Fourteenth-Century Knight*, Cardiff, University of Wales Press, 1996.
DÉMY, Adolphe, *Essai historique sur les expositions universelles de Paris*, Paris, Picard, 1907.
DÉRENS, Jean, DUFOURNET, Jean, et FREEMAN, Michael, *Villon Paris sans fin*, Le Passage, Paris bibliothèques, 2005.
DETHAN, Georges, *Paris au temps de Louis XIV (1660-1715)*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1990.

DEWITTE, Philippe, « Le Paris noir de l'entre-deux-guerres », *Le Paris des étrangers depuis un siècle*, André Kaspi et Antoine Marès (dir.), Paris, Imprimerie nationale, 1989, p. 157-169.

DU CAMP, Maxime, *Paris, ses organes, ses fonctions et sa vie dans la seconde moitié du XIX^e^ siècle*, Paris, Hachette, 1875.

FAGNIEZ, Gustave, *Études sur l'industrie et la classe industrielle à Paris au XIII^e^ et au XIV^e^ siècle*, Paris, F. Vieweg, 1877.

FAVIER, Jean, *Paris au XV^e^ siècle* (1380-1500), Paris, Association pour la publication d'une nouvelle histoire de Paris, 1997.

—, *Le Bourgeois de Paris au Moyen Âge*, Paris, Tallandier, 2012.

FÉLIBIEN, Michel, et LOBINEAU, Guy-Alexis, *Histoire de la ville de Paris*, Paris, Guillaume Desprez, 1725.

FOURQUIN, Guy, *Les Campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge, du milieu du XIII^e^ au début du XVI^e^ siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1964.

FRANKLIN, Alfred, *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le treizième siècle*, Paris et Leipzig, H. Welter, éditeur, 1906.

GÉRAUD, Hercule, *Paris sous Philippe le Bel, d'après des documents originaux*, Paris, Crapelet, 1837.

GIRARD, Louis, *Paris. La Deuxième République et le Second Empire (1848-1870)*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1981.

GÓMEZ Y CÁCERES, Georges, et PIERREDON, Marie Ange de, « Les peintres décorateurs des boutiques », *Les Décors des boutiques parisiennes*, Paris, La délégation à l'action artistique de la ville de Paris, 1987, p. 26-56.

GREEN, Nancy L., « Les juifs étrangers à Paris », *Le Paris des étrangers depuis un siècle*, André Kaspi et Antoine Marès (dir.), Paris, Imprimerie nationale, 1989, p. 105-118.

GUEROUT, Jean, « L'Hôtel du roi au palais de la Cité à Paris sous Jean II et Charles V », *Vincennes aux origines de l'état moderne*, Paris, Presses de l'École normale supérieure, 1996, p. 219-288.

HANCOCK, Claire, *Paris et Londres au XIX^e^ siècle. Représentations dans les guides et récits de voyage*, Paris, CNRS éditions, 2003.

HARVEY, Sara, « Le Paris Galant de Donneau de Visé : le modèle urbain et la politique louis-quatorzienne dans le *Mercure galant* (1672-1678) », *Les Histoires de Paris (XVI^e^-XVIII^e^ siècle)*, Thierry Belleguic et Laurent Turcot (dir.), Paris, Éditions Hermann, t. 1, 2013, p. 319-331.

HODEIR, Catherine, et PIERRE, Michel, *1931 la mémoire du siècle. L'exposition coloniale*, Bruxelles, éditions Complexe, 1991.

LACHAUD, Frédérique, « La première description des métiers de Paris : le *Dictionarius* de Jean de Garlande (vers 1220-1230) », *Histoire urbaine. Consommer en ville au Moyen Âge*, n° 16, août 2006, p. 91-114.

LALOU, Élisabeth, « Le fonctionnement de l'hôtel du roi du milieu du XIII^e^ au milieu du XIV^e^ siècle », *Vincennes aux origines de l'état moderne*, Paris, Presses de l'École normale supérieure, 1996, p. 145-155.

LANZAC DE LABORIE, Léon (de), *Paris sous Napoléon. Assistance et bienfaisance, approvisionnement*, Paris, Plon, 1908.

La Ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII^e^-début XIX^e^ siècle), Daniel Roche (dir.) Paris, Fayard, 2000.

LE BOTERF, Hervé, *La Vie parisienne sous l'occupation 1940-1944 (Paris bei Nacht)*, Paris, Éditions France-Empire, 1975.

LEFUEL, Hector, *Boutiques parisiennes du Premier Empire*, Paris, éditions Albert Morancé, 1925.

LE ROUX DE LINCY, Antoine-Jean-Victor, *Recherches sur la grande confrérie Notre-Dame aux prêtres et bourgeois de la ville de Paris suivies du cartulaire et des statuts originaux de cette confrérie*, Paris, Duverger, 1844.

« Le sacre d'Anne de Bretagne et son entrée à Paris en 1504 », Henri Stein (éd.), dans *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, t. 29, 1902, p. 268-304.

Le Sacre d'une capitale. Paris vu par les écrivains, les historiens et les voyageurs, textes réunis et établis par Zbigniew Naliwajek et Joanna Zurowska, Varsovie, Publications de l'Institut d'études romanes et de l'Université de Varsovie, 2005.

Les Histoires de Paris (XVI^e^-XVIII^e^ siècle), Thierry Belleguic et Laurent Turcot (dir.), Paris, Éditions Hermann, 2013.

LESPINASSE, René de, *Les Prévôts de Paris et les Statuts des métiers*, Paris, Imprimerie nationale, 1897.
LONGNON, Auguste, *Paris pendant la domination anglaise (1420-1436)*, Paris, H. Champion, 1878.
MAGNE, Émile, *Images de Paris sous Louis XIV*, Paris, Calmann-Lévy, 1939.
MANSEL, Philip, *Paris, capitale de l'Europe 1814-1852*, Paris, Perrin, 2003.
MARTINEAU, Jean, *Les Halles de Paris, des origines à 1789. Évolution matérielle, juridique et économique*, Paris, éditions Montchrestien, 1960.
MOUNIER, Roland, *Paris capitale au temps de Richelieu et de Mazarin*, Paris, Éditions A. Pedone, 1978.
ORY, Pascal, « Le mythe de Paris, Ville-Lumière, dans les années 1900 », *La Puissance française à la Belle Époque. Mythe ou réalité ?*, Pierre Milza et Raymond Poidevin (dir.), Bruxelles, éditions Complexe, 1992, p. 125-141.
Paris Boutiques d'hier, catalogue de l'exposition au Musée des arts et traditions populaires (16 mai-17 octobre 1977), Paris, Éditions de la Réunion des musées nationaux, 1977.
PILLORGET, René, *Paris sous les premiers Bourbons (1594-1661)*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1988.
POËTE, Marcel, *Les Sources de l'Histoire de Paris et les Historiens de Paris*, Leçon de réouverture du cours d'introduction à l'histoire de Paris professé à la Bibliothèque de la ville, éditions de la *Revue politique et littéraire* (*Revue bleue*) et de la *Revue scientifique*, 18 et 25 novembre 1905.
PROCHASSON, Christophe, *Paris 1900. Essai d'histoire culturelle*, Paris, Calmann-Lévy, 1999.
PUJOULX, Jean-Baptiste, *Paris à la fin du XVIII^e siècle*, Paris, Mathé, An IX-1801.
ROCHE, Daniel, *Le Peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1998.
ROUX, Simone, *Paris au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2003.
SAUVAL, Henri, *Histoire et recherches des antiquités de la ville de Paris*, Paris, Charles Moette et Jacques Chardon, 1724.

SCHOR, Ralph, « Le Paris des libertés », *Le Paris des étrangers depuis un siècle*, André Kaspi et Antoine Marès (dir.), Paris, Imprimerie nationale, 1989, p. 13-33.
TULARD, Jean, *Le Consulat et l'Empire 1800-1815*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris, 1983.
VAQUIER, André, « Les origines de la Grande Confrérie Notre-Dame aux prêtres et aux bourgeois de Paris », *Revue d'histoire de l'Église de France*, t. 9, n° 43, 1923, p 206-215.
VISSIÈRE, Laurent, « Les cris de Paris : naissance d'un genre littéraire et musical (XIII^e^-[XVI^e^] siècles) », *Clément Janequin un musicien au milieu des poètes*, Olivier Halévy, Isabelle His, Jean Vignes (dir.), Paris, Société française de musicologie, 2013, p. 87-116.
WEIGERT, Roger-Armand, *La Conciergerie*, Paris, Caisse nationale des monuments historiques et des sites, 1979.

Paris alimentaire, culinaire et gastronomique

ABAD, Raynald, *Le Grand Marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.
AUZARY-SCHMALTZ, Bernadette, « Les contentieux en matière d'approvisionnement, d'après les registres du Parlement de Paris (XIV^e^-XV^e^ siècles) », *Structures d'approvisionnement à Paris et à Londres au Moyen Âge*, *Franco-British Studies. Journal of the British Institute in Paris*, n° 20, automne 1995, p. 49-67.
BALDICK, Robert, *Les Dîners Magny*, Paris, Denoël, 1972.
BARBARY DE LANGLADE, Jacques, avec la collaboration de Pierre Pothier, *Maxim's, cent ans de vie parisienne*, Paris, Robert Laffont, 1990.
BERCÉ, Yves-Marie, « Naissance du café », *Paris et ses cafés*, Béatrice de Andia (dir.), Paris, Action artistique de la ville de Paris, 2004, p. 31-36.
—, « Le Procope », *Paris et ses cafés*, Béatrice de Andia (dir.), Paris, Action artistique de la ville de Paris, 2004, p. 39-40.
BOUBAL, Christophe, *Café de Flore, l'esprit d'un siècle*, Paris, Lanore, 2004.

BOUDAN, Christian, *Paris cuisine au milieu du monde. Histoire et recettes d'aujourd'hui*, Paris, Jean-Paul Rocher éditeur, 2006.

BOURLET, Caroline, « L'approvisionnement de Paris en poisson de mer aux XIVe et XVe siècles, d'après les sources normatives », *Structures d'approvisionnement à Paris et à Londres au Moyen Âge*, *Franco-British Studies. Journal of the British Institute in Paris*, no 20, automne 1995, p. 5-22.

CHAMPION, Pierre, « Liste de tavernes de Paris. D'après des documents du XVe siècle », *Bulletin de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, 39e année, 1912, p. 259-267.

CHATELAIN, Émile, « Notes sur quelques tavernes fréquentées par l'Université de Paris aux XIVe et XVe siècles », *Bulletin de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, H. Champion, 25e année, 1898, p. 87-109.

CHEMLA, Guy, « L'évolution récente des restaurants gastronomiques parisiens », *Les Restaurants dans le monde et à travers les âges*, Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte (textes réunis par), Grenoble, Glénat, 1990, p. 39-57.

—, « Du bistrot des chefs à la "bistronomie" ou le Renouveau des bistrots parisiens », *Les Établissements de restauration dans le monde*, Vincent Marcilhac et Vincent Moriniaux (dir.), Paris, L'Harmattan, 2012, p. 127-163.

—, « Le développement des *food trucks* à Paris », *L'univers d'un géographe. Mélanges en l'honneur de Jean-Robert Pitte*, Jean-René Trochet, Guy Chemla, et Vincent Moriniaux (dir.), Paris, PUPS, 2017, p. 363-396.

CORCELLET-PRÉVOST, Emmanuelle, « L'épicerie fine au XIXe siècle : Chevet, Corcellet et les autres… », *À table au XIXe siècle*, Paris, Éditions de la Réunion des musées nationaux et Flammarion, 2001, p. 70-79.

Du palais au palace. Des grands hôtels de voyageurs à Paris au XIXe siècle, Paris, Paris-Musées, 1998.

FRANKLIN, Alfred, *La Vie privée d'autrefois, arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens du XIIe au XVIIIe siècle… Le café, le thé & le chocolat*, Paris, Plon, 1893.

GILLES-MOUTON, Colette, « La saga du “Grand Véfour” », *L’Histoire* n° 85, janvier 1986, p. 74-79.
GIRVEAU, Bruno, « Restaurants parisiens et décoration (1800-1914), l’œil et le palais », *Les Décors des boutiques parisiennes,* Paris, La délégation à l’action artistique de la ville de Paris, 1987, p. 102-128.
GUITTARD, Claude, et COURTY-SIRÉ, Isabelle, *Lipp. La brasserie*, Paris, Ramsay, 2006.
HÉRON DE VILLEFOSSE, René, *Histoire et géographie gourmandes de Paris,* Paris, Les Éditions de Paris, 1956.
HOFMARCHER, Arnaud, et PONTET, Adrien, *Les Deux Magots. L’esprit rive gauche hier et aujourd’hui,* Paris, Cherche-Midi, 2018.
JANES, Lauren, *Colonial Food in Interwar Paris. The Taste of Empire*, Londres et New York, Bloomsbury Academic, 2016.
KAPLAN, Steven L., *Les Ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d’Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988.
LAURIOUX, Bruno, « “Il n’est de bon bec qu’à Paris”. La naissance d’une capitale gastronomique à la fin du Moyen Âge », *Être Parisien. Paris et Île-de-France, Mémoires,* Paris, Publications de la Sorbonne, t. 55, 2004, p. 209-229.
LECLANT, Jean, « Le café et les cafés à Paris (1644-1693) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations,* 6e année, n° 1, 1951, p. 1-14.
LUCE, Siméon, « Les menus du prieur de Saint-Martin-des-Champs en 1438 et 1439 », *Mémoires de la Société de l’histoire de Paris et de l’Île-de-France,* année 1882, Paris, H. Champion, t. 9, 1883, p. 223-238.
MARTIN-FUGIER, Anne, « Les repas dans l’horaire quotidien des ménages bourgeois à Paris au XIXe siècle », *Le Temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Maurice Aymard, Claude Grignon, Françoise Sabban (dir.), Paris, Éditions de la Maison des sciences de l’homme, 1993, p. 227-232.
—, « Convivialité masculine au XIXe siècle : les dîners Bixio et Magny », *Romantisme,* 2007/3 n° 137, p. 49-59.
MAUDUIT, Jean, *Maxim’s. Soixante ans de plaisir et d’histoire*, Monaco, Éditions du Rocher, 1958.
—, *Maxim’s : l’histoire d’un rêve*, présenté par Pierre Cardin, Monaco, Éditions du Rocher, 2011.

MORET, Frédéric, « Image et réalité de la restauration parisienne à travers les guides touristiques 1855-1889 », *Les Restaurants dans le monde et à travers les âges*, textes réunis par Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte, Grenoble, Glénat, 1990, p. 27-30.
MOURA, Jean, et LOUVET, Paul, *Le Café Procope*, Paris, Perrin, 1929.
MUNCK, Jacqueline, « Contribution à l'histoire des cafés et restaurants du Palais-Royal d'après les manuscrits Farge de la Bibliothèque historique de la ville de Paris (ms 1650-1728) », *Destins d'objets*, Jean Cuisenier (dir.), Paris, La Documentation française, 1988, p. 99-111.
ORTOLI, Valérie, *Paris capitale de la gastronomie. 200 ans de restauration*, Maisons-Alfort, Imprimerie Burlet, 1984.
ORTOLI-DENOIX, Valérie, « Géographie des restaurants de Paris au cours des deux derniers siècles », *Les Restaurants dans le monde et à travers les âges*, textes réunis par Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte, Grenoble, Glénat, 1990, p. 17-25.
PITTE, Jean-Robert, « Le rayonnement gastronomique de Paris », *Cahiers du CREPIF (Centre de recherches et d'études sur Paris et l'Île-de-France)*, XXV^e^ congrès international de géographie, Paris (août 1984), symposium, Les grandes métropoles mondiales, vol. 9, décembre 1984, p. 211-219.
PITTE, Jean-Robert, et ORTOLI, Valérie, « Paris, capitale de la gastronomie », *Cahiers du CREPIF (Centre de recherches et d'études sur Paris et l'Île-de-France)*, numéro spécial « Paris et l'Île-de-France à travers le temps ; hier… demain », vol. 6, août 1984, p. 188-200.
Potel et Chabot, une histoire d'émotions depuis 1820, Paris, Cherche-Midi, 2020.
RAMBOURG, Patrick, « L'essor de la gastronomie parisienne », *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Louis Audibert, 2005, p. 149-200 ; et dans une meilleure édition : *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, coll. « Tempus », 2010, p. 183-249.
—, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^e^ siècle) », *La Cuisine et la Table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV^e^ au XVI^e^ siècle*,

Fabienne Ravoire et Anne Dietrich (dir.), Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 51-78.
—, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », *Le Choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Martin Bruegel, Marilyn Nicoud, Eva Barlösius (dir.), Tours et Rennes, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires de François-Rabelais de Tours, 2010, p. 181-196.
—, « Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge », *Les Établissements de restauration dans le monde*, Vincent Marcilhac et Vincent Moriniaux (dir.), Paris, L'Harmattan, 2012, p. 113-125.
—, « Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVI^e^-XVIII^e^ siècle) », *Les Histoires de Paris (XVI^e^-XVIII^e^ siècle)*, Thierry Belleguic et Laurent Turcot (dir.), Paris, Éditions Hermann, t. 2, 2013, p. 185-197.
—, « Les menus d'un restaurant parisien sous l'Occupation », *À table… le menu !*, Paris, H. Champion, 2013, p. 81-89.
—, « Saveurs et cuisine de Provence à Paris ou comment la capitale valorisa les spécialités régionales », *À table en Provence*, Toulon, Musée d'Art, 2014, p. 135-140.
—, « De la consommation des boissons exotiques aux XVII^e^ et XVIII^e^ siècles », *Thé, café ou chocolat ? Les boissons exotiques à Paris au XVIII^e^ siècle*, Paris, Paris-Musées, 2015, p. 47-58.
—, « Chez Mercier : les menus-cartes d'un restaurant parisien de 1933 à 1971 », *Le Temps des médias. Revue d'histoire*, n^o^ 24, dossier « À table ! », coordonné par Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard, printemps-été 2015, p. 66-80.
—, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », *Médiévales*, n^o^ 69, dossier « Travailler à Paris », automne 2015, Presses universitaires de Vincennes, p. 87-104.
—, « Le restaurant parisien », *Le Repas gastronomique des Français*, Francis Chevrier et Loïc Bienassis (dir.), Paris, Gallimard, 2015, p. 143-149.

—, « Des halles de Paris aux restaurants de la Belle Époque », *L'Art et la Table*, Paris, Citadelles & Mazenod, 2016, p. 311-333.
—, « Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Âge : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture », *Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX^e^ siècle*, Arnaud Knaepen, Christophe Loir, Alexis Wilkin (éd.), Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 53-65.
RIGOGNE, Thierry, « Entre histoire et mythes : le premier siècle des cafés à Paris (1660-1789) », *Les Histoires de Paris (XVI^e^-XVIII^e^ siècle)*, Thierry Belleguic et Laurent Turcot (dir.), Paris, Éditions Hermann, t. 2, 2013, p. 161-181.
ROCHE, Daniel, « Le cabaret parisien et les manières de vivre du peuple », *Habiter la ville XV^e^-XX^e^ siècles*, Maurice Garden et Yves Lequin (dir.), Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1984, p. 233-251.
ROUSSEAUX-BERRENS, Yvonne, « La gastronomie à Paris sous le Consulat et l'Empire », *Revue de l'Institut Napoléon*, n^o^ 79-84, 1961-1962.
SAILLARD, Denis, et HACHE-BISETTE, Françoise, *Restaurants historiques de Paris. De la fin de l'Ancien Régime aux années 1930*, Paris, Citadelles & Mazenod, 2019.
SPANG, Rebecca L., « Aux origines du restaurant parisien », *À table au XIX^e^ siècle*, Paris, Éditions de la Réunion des musées nationaux et Flammarion, 2001, p 172-181.
—, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge, Massachusetts et Londres, Harvard University Press, 2001.
SPARY, Emma C., *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris*, Chicago et Londres, The University of Chicago Press, 2012.
TERRASSE, Véronique, « Le réseau géographique des lieux de sociabilité (auberges, tavernes, étuves) à Paris et son évolution de la fin du XIII^e^ siècle au milieu du XV^e^ siècle », *Sources. Travaux historiques*, n^o^ 28, 1991-1992, p. 10-29.
TESSIER, Alexandre, *Le Grand Hôtel. L'invention du luxe hôtelier 1862-1972*, Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, 2012.

TRAN, Van Troi, *Manger et boire aux expositions universelles. Paris 1889, 1900*, Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François-Rabelais, 2012.

VAJDA, Joanne, « La construction des restaurants parisiens comme lieux d'attractivité touristique, fin XIX^e^-début XX^e^ siècle », *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson (dir.), Paris, Autrement, 2008, p. 74-88.

VINCENT-CASSY, Mireille, « Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Âge ou les plaisirs partagés », *Être Parisien. Paris et Île-de-France, Mémoires*, Paris, Publications de la Sorbonne, t. 55, 2004, p. 231-250.

VISSIÈRE, Laurent, « La bouche et le ventre de Paris », *Histoire urbaine. Consommer en ville au Moyen Âge*, n^o^ 16, août 2006, p. 71-89.

WILLIOT, Jean-Pierre, « Le wagon, la charrette et le panier : ravitailler les Halles de Paris au XIX^e^ siècle », *Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Âge au XIX^e^ siècle*, Arnaud Knaepen, Christophe Loir, Alexis Wilkin (éd.), Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 2018, p. 141-154.

***Alimentation, cuisine, table et gastronomie**

ALMEIDA-TOPOR, Hélène d', *Le Goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII^e^ siècle*, Paris, Armand Colin, 2006.

ANDRIEU, Pierre, *Histoire du restaurant en France*, Montpellier (?), Les éditions de la journée vinicole, quotidien, 1955.

ARON, Jean-Paul, *Le Mangeur du XIX^e^ siècle*, Paris, Payot, 1989

BALÁZS, Eszter, « La cuisine française dans le discours hongrois sur la cuisine nationale (1880-1914) », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e^-XXI^e^ siècles)*, Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), Paris, Nouveau monde éditions, 2007, p. 141-161.

BECKER, Karin, « The French novel and luxury eating in the Nineteenth Century », *Eating out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks*

since the Late Eighteenth Century, Marc Jacobs et Peter Scholliers (éd.), Oxford et New York, Berg, 2003, p. 199-214.
—, « “On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu’à Paris, mais on y dîne mieux.” L’éloge ambivalent des cuisines régionales dans le roman français du XIXe siècle », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIXe-XXIe siècles)*, Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), Paris, Nouveau monde éditions, 2007, p. 89-104.
—, *Gastronomie et littérature en France au XIXe siècle*, Paris, Éditions Paradigme, 2017.
BERTOLDI, Sylvain, « Banquets institutionnels à Angers sous l’Ancien Régime », *Archives d’Anjou*, nº 16, *L’Anjou à table !*, Angers, Association des Amis des Archives d’Anjou, 2013, p. 143-157.
BLANCQUART, Marie-Claire, *Fin de siècle gourmande 1880-1900*, Paris, Presses universitaires de France, 2001.
BONNET, Jean-Claude, « L’écriture gourmande de Grimod de la Reynière », *L’Histoire* nº 85, 1986, p. 83-86.
—, « L’éclosion de la littérature gastronomique », *Livres en bouche. Cinq siècles d’art culinaire français*, Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann, 2001, p. 223-230.
BONNIN-PONNIER, Joëlle, « Les lieux de sociabilité dans le Journal des Goncourt : l’exemple du restaurant », *Cahiers Edmond et Jules de Goncourt*, nº 9, 2002, p. 77-123.
—, « La gastronomie dans le roman naturaliste », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIXe-XXIe siècles)*, Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), Paris, Nouveau monde éditions, 2007, p. 73-88.
BOUSSEL, Patrice, *Les Restaurants dans la comédie humaine*, Paris, Éditions de La Tournelle, 1950.
BRETÈCHE, Nicolas de la, *À la table des tsars. La fabuleuse ascension de Pierre Cubat à la cour des empereurs russes*, Paris, Macha, 2019.
CAPATTI, Alberto, *Le Goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989.
CSERGO, Julia, « Lyon, première “capitale mondiale de la gastronomie” 1925-1935 », *Voyages en gastronomies. L’invention des capitales et des*

régions gourmandes, Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson (dir.), Paris, Autrement, 2008, p. 33-50.
DESPORTES, Françoise, *Le Pain au Moyen Âge*, Paris, Olivier Orban, 1987.
DION, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*, Paris, Flammarion, 1999.
EL GAMMAL, Jean, *Tables en vue. Trois âges de la gastronomie, des années 1950 à nos jours*, Paris, Les Belles Lettres, 2018.
FERRIÈRE, Madeleine, « Nourritures provençales : à propos de l'invention d'une tradition », *Provence historique*. *Alimentation et cuisine en Provence*, t. 54, fascicule 218, octobre-décembre 2004, p. 407-411.
FINK, Béatrice, *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au dix-huitième siècle*, textes réunis et commentés par Béatrice Fink, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 1995.
FLANDRIN, Jean-Louis, « Les heures des repas en France avant le XIXe siècle », *Le Temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Maurice Aymard, Claude Grignon, Françoise Sabban (dir.), Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1993, p. 197-226.
—, « Choix alimentaires et art culinaire (XVIe-XVIIIe siècle) », *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 657-681.
GIBAULT, Georges, *Histoire des légumes*, Paris, Librairie horticole, 1912.
HACHE-BISSETTE, Françoise, et SAILLARD, Denis, « Discours gastronomique et identité culturelle française », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIXe-XXIesiècles)*, Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), Paris, Nouveau monde éditions, 2007, p. 9-35.
HÖFLER, Manfred, *Dictionnaire de l'art culinaire français. Étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, Edisud, 1996.
HYMAN, Philip et Mary, « Les Livres de cuisine imprimés en France », *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann, 2001, p. 55-73.

LAMOISE, Roger, *La Vie et l'Œuvre de Prosper Montagné, maître cuisinier et écrivain gastronomique 1865-1948*, Malakoff, éditions Jacques Lanore, 1995.
LAURIOUX, Bruno, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.
—, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette, 2002.
LECOUTRE, Matthieu, *Le Goût de l'ivresse. Boire en France depuis le Moyen Âge (v^e^-xxi^e^ siècle)*, Paris, Belin, 2017.
LECOQ, Benoît, « Le café », *Les Lieux de mémoire*, III. *Les France*, 2, traditions, Pierre Nora (dir.) Paris, Gallimard, 1992, p. 855-883.
Les Restaurants dans le monde et à travers les âges, Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte (textes réunis par), Grenoble, Glénat, 1990.
L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Île-de-France. Produits du terroir et recettes traditionnelles, Paris, Albin Michel/Conseil national des arts culinaires, 1993.
Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann, 2001.
LOTTE, Fernand, « Balzac et la table dans "La Comédie humaine" », *L'Année balzacienne 1962*, Paris, Garnier Frères, 1962, p. 119-179.
MARTIN-FUGIER, Anne, « Le temps de manger », *À table au xix^e^ siècle*, Paris, Éditions de la Réunion des musées nationaux et Flammarion, 2001, p. 116-123.
MEYZIE, Philippe, « La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières », *Lumières*, n^o^ 11, 2008, Presses universitaires de Bordeaux, p. 105-122.
—, « Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (xvi^e^-milieu xix^e^ siècles) », *Le rayonnement français en Europe centrale du xvii^e^ siècle à nos jours*, Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac (dir.), Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2009, p. 181-196.
—, « Gastronomie et politique à Angers au xviii^e^ siècle », *Archives d'Anjou*, n^o^ 16, *L'Anjou à table !*, Angers, Association des Amis des Archives d'Anjou, 2013, p. 119-129.
MICHEL, Francisque, et FOURNIER, Édouard, *Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés*, Paris, Librairie historique,

archéologique et scientifique de Seré, 1851.
MONTANARI, Massimo, *La Faim et l'Abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995.
MUSSET, Benoît, « La représentation du vin de champagne en bouteilles dans les petits *appartements du roi à Versailles* », *Le Verre et le Vin de la cave à la table du XVIIe siècle à nos jours*, Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2007, p. 81-94.
ORY, Pascal, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, 1998.
PARKHURST FERGUSON, Priscilla, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago et Londres, The University of Chicago Press, 2004.
PITTE, Jean-Robert, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991.
QUELLIER, Florent, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015.
RAMBOURG, Patrick, « Steak en sauce : ou comment les sauces françaises contribuèrent au succès du steak anglais aux [18e-20e] siècles », *Papilles* no 25, novembre 2004, p. 29-43.
—, « L'appellation "à la provençale" dans les traités culinaires français du XVIIe au XXe siècle », *Provence historique*. *Alimentation et cuisine en Provence*, t. 54, fascicule 218, octobre-décembre 2004, p. 473-483.
—, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Louis Audibert, 2005. Ouvrage édité dans une meilleure édition en 2010 chez Perrin sous le titre *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*.
—, « Sucre et mets sucrés dans les traités culinaires de la fin du Moyen Âge au début du XXe siècle », *Du sucre*, Biarritz, Atlantica, 2007, p. 173-188.
—, « Entre le cuit et le cru : la cuisine de l'huître, en France, de la fin du Moyen Âge au XXe siècle », *Les Nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, Élisabeth Ridel, Éric Barré et André Zysberg (dir.), CRHQ, Caen, 2007, p. 211-220.

—, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, coll. « Tempus », 2010.
—, *À table… le menu !*, Paris, H. Champion, 2013.
—, *L'Art et la Table*, Paris, Citadelles & Mazenod, 2016.
—, « L'Âge d'or de la diplomatie à table 1815-1918 », *À la table des diplomates. L'histoire de France racontée à travers ses grands repas 1520-2015*, Laurent Stéfanini (dir.), Paris, L'Iconoclaste, 2016, p. 84-87.
—, « Du discours à la créativité : les appellations culinaires des chefs », *Le Français à table*, Françoise Argod-Dutard (dir.), Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2017, p. 67-76.
RÉGNIER, Faustine, *L'Exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, Presses universitaires de France, 2004.
REINHAREZ, Claudine, et CHAMARAT, Josselyne, *Boutiques du temps passé. Décors peints des boulangeries, charcuteries et crémeries*, Paris, Les Presses de la connaissance, 1977.
REY, Marie-Pierre, *Le Premier des chefs. L'exceptionnel destin d'Antonin Carême*, Paris, Flammarion, 2021.
SAMANCI, Özge, *La Cuisine d'Istanbul au XIX^e^ siècle*, Rennes et Tours, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires de François-Rabelais, 2015.
SCHOLLIERS, Peter, « L'invention d'une cuisine belge. Restaurants et sentiments nationaux dans un jeune État, 1830-1930 », *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Martin Bruegel et Bruno Laurioux (dir.), Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 151-168.
TRUBEK, Amy B., *Haute Cuisine. How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2000.
—, « Comment les chefs français ont diffusé la haute cuisine dans le monde au XIX^e^ siècle », *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e^-XXI^e^ siècles)*, Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), Paris, Nouveau monde éditions, 2007, p. 123-139.
WHEATON, Barbara Ketcham, *L'Office et la Bouche. Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.
WILLIOT, Jean-Pierre, « L'arrivée en gare des saveurs provençales, un scénario aux acteurs multiples », *À table en Provence*, Toulon, Musée

d’Art, 2014, p. 127-133.

INDEX

A
Abad, Reynald (historien) 77
Achard (pâtissier parisien) 139
Aga Mustapha Raca, Soliman (ambassadeur ottoman) 86-87
Alembert, Jean Le Rond d’ (encyclopédiste) 177
Alexandre III (tsar russe) 163
Alexandre II (tsar russe) 163
Allard Daudet, Marthe (Pampille) (auteure) 226
Allard (restaurateur parisien) 252
Alléno, Yannick (cuisinier) 266
Alphonse V (roi du Portugal) 53
Alquié, François-Savinien d’ (écrivain, médecin) 72, 75, 78-79, 84
Alvernas, Jean (prieur) 60
Appert, Nicolas (inventeur de la conserve) 128
Apponyi, Rodolphe (Rudolf) (comte, diplomate austro-hongrois) 169
Arabian, Ghislaine (cuisinière) 267
Arène, Paul (poète, écrivain) 235
Aron, Jean-Paul (philosophe, écrivain, historien) 121, 162
Arras, Jean d’ (cordonnier) 47
Artois, Mahaut de (comtesse) 63
Attaingnant, Pierre (imprimeur) 24
Audiger (maître d’hôtel) 86
Aunay, Alfred d’ (journaliste, auteur) 214

Avices (pâtissier parisien) 196

B

Babeau, Albert (historien) 79
Baedeker, Karl (auteur allemand de guides) 182-183, 206, 208, 211, 219
Bailly (pâtissier parisien) 195-196
Baker, Joséphine (chanteuse) 239
Balaine (restaurateur parisien) 151
Balzac (cuisinier) 215
Balzac, Honoré de (écrivain, romancier) 145, 159, 192
Banville, Théodore de (poète) 175
Barbier, Edmond (avocat) 94
Barbot, Pascal (cuisinier) 267
Barras, Paul (politicien) 157
Barrias, Félix-Joseph (artiste-peintre) 214
Barrier, Charles (cuisinier) 254
Basselot, Virginie (cuisinière) 268
Bataille, Nicolas (marchand de tapisseries) 16
Bavière, Isabeau de (reine de France) 56
Bazin frères (marchands de comestibles parisiens) 80
Beaumarchais, Pierre-Augustin Caron de (écrivain) 177
Beaurain, Désiré (restaurateur parisien) 174
Beauvalet (restaurateur parisien) 206
Beauvilliers, Antoine (restaurateur parisien) 139, 149, 153-155
Becker, Karin (universitaire allemande en littérature) 145
Benech (crémier parisien) 192
Benjamin, Walter (écrivain, philosophe allemand) 9
Benoiston de Châteauneuf, Louis-François (historien, économiste, statisticien) 143
Béraud, Jean (artiste-peintre) 125, 194
Berchoux, Joseph (poète) 133, 135, 182
Bernard, Émile (cuisinier) 186
Berthellemot (confiseur parisien) 127

Berthet, Élie (écrivain, romancier) 174
Bismarck, Otto von (homme d'État allemand) 163
Blagdon, Francis William (journaliste, voyageur anglais) 153-154
Blanc, Honoré (auteur de guides) 139-140
Blégny, Nicolas de, ou Du Pradel, Abraham (essayiste, chirurgien-médecin) 80-81, 88, 101
Bocher, Charles (militaire, mémorialiste) 169
Bocuse, Paul (cuisinier) 254
Boileau, Étienne (prévôt de Paris) 29-32, 37, 165
Boissieu, Arthur de (écrivain, journaliste) 174
Bonaparte, Napoléon (empereur du Premier Empire) 122, 124, 157
Bonvallet (restaurateur parisien) 174
Borie, Victor (journaliste) 125
Bouchard (confiseur parisien) 127
Boucher de Perthes, Jacques (préhistorien) 183
Bougeant, Guillaume-Hyacinthe (jésuite, homme de lettres) 99
Boulant, Émile (restaurateur parisien) 211
Bourbon, duc de (Jean II) 22, 61
Bouton, Victor (polygraphe) 155, 163, 201
Braudel, Fernand (historien) 86
Brazier, mère (cuisinière) 249, 253
Brébant, Paul (restaurateur parisien) 173-174, 176
Brégand, Georges (journaliste) 209
Bretagne, Anne de (reine de France) 58
Brice, Germain (historien, topographe) 72
Briffault, Eugène (publiciste, auteur) 141-143, 146, 166, 171-172, 230
Brigault (restaurateur parisien) 149
Brillat-Savarin, Jean Anthelme (gastronome, écrivain) 127, 134, 137-139, 150, 153-155, 182, 188
Briquet, Robert (chevalier anglais) 49
Brisse, Léon (journaliste gastronomique) 189
Brumoy, Pierre (jésuite, homme de lettres) 99
Bruyérin-Champier, Jean (médecin) 33, 52, 75, 79

Buffaut, Pierre (acheteur du *Viandier*) 55

C

Cadet de Gassicourt, Charles-Louis (pharmacien, écrivain) 137, 165
Cadine (héroïne du *Ventre de Paris*) 193
Caillebotte, Gustave (artiste-peintre) 186, 194
Caillot, Antoine (littérateur, publiciste) 147-148, 151, 160, 166
Cambacérès, Jean-Jacques-Régis de (jurisconsulte, homme d'État français) 168-169, 182
Camdeborde, Yves (cuisinier) 263
Cammas, Alexandre (cofondateur *Fooding*) 266
Canella, Giuseppe (artiste-peintre italien) 124
Caraccioli, Louis-Antoine (écrivain) 9, 85, 144
Cardin, Pierre (couturier) 271
Carée (client de restaurateur) 111
Carême, Antonin (pâtissier, cuisinier) 128, 142, 150-151, 165, 169, 182, 185, 195-196, 228
Carnot, Sadi (Président de la République française) 220
Castille, Blanche de (reine de France) 62
Cavalli, Marino (ambassadeur vénitien) 71
Cazelles, Raymond (historien) 20
Chaignot, Amandine (cuisinière) 268
Champion, Pierre (historien) 43
Chanel, Coco (modiste, couturière) 271
Chapel, Alain (cuisinier) 254
Chardin, Jean (voyageur, auteur) 87
Charles-Brun, Jean (écrivain) 231
Charles IV (empereur germanique) 55, 57
Charles VI (roi de France) 16, 49, 55-56
Charles V (roi de France) 21, 55, 57
Chartier, famille (restaurateurs parisiens) 211
Chatillon-Plessis (auteur et journaliste gastronomique) 190, 197
Chennevières (Charles-Philippe de Chennevières-Pointel) 176

Chesterfield (lord anglais) 84, 95
Chevet (marchand et marchande de comestibles, traiteur) 126-127, 139, 202, 218-220
Chibouste (pâtissier parisien) 196
Child, Julia (cuisinière américaine) 265
Cioran, Emil (écrivain roumain) 256
Claudin, Gustave (journaliste, romancier) 176
Cliffort, Louis de (chevalier anglais) 49
Clouet (cuisinier) 95
Cocteau, Jean (artiste-poète) 234
Colbert, Jean-Baptiste (ministre) 78
Colnet du Ravel, Charles-Joseph (polygraphe, libraire) 165
Confienza, Pantaleone da (médecin piémontais) 23
Conty, Henry A. de (auteur de guides) 208
Copping, Edward (journaliste anglais) 203
Corbin, Alain (historien) 231
Corcellet (marchand de comestibles parisien) 114, 126-127, 218-219
Couvin, Watriquet de (poète, ménestrel) 40, 47
Croze, Austin de (écrivain) 232
Croze-Magnan, Simon-Célestin (négociant, bibliothécaire) 114, 135, 165
Cubat, Pierre (cuisinier) 238
Curnonsky (Maurice Edmond Sailland) (auteur gastronomique) 223, 226-228, 238, 244, 249

D

Dabescat, Olivier (maître d'hôtel) 217
Daguin, Marcelle (auteure culinaire) 245
Danlos (boucher parisien) 192
Darroze, Hélène (cuisinière) 266-267
Daudet, Alphonse (écrivain, journaliste) 144
Daudet, Léon (écrivain) 226
Debucourt, Louis-Philibert (artiste-peintre, graveur) 160
Delacourcelle, frères (restaurateurs à Paris) 266

Delavigne, André (secrétaire) 58
Delord, Taxile (journaliste) 98
Delvau, Alfred (écrivain, journaliste) 162, 175, 182
Dentu, Édouard (éditeur) 174
Derys, Gaston (auteur de guides) 235, 244
Deschamps, Eustache (poète) 44
Des Fontaines, abbé (Pierre-François Guyot Desfontaines) 99
Desportes, François (artiste-peintre) 98
Dethan, Georges (historien, archiviste) 70
Dezallier d'Argenville, Antoine-Joseph (naturalise, historien d'art) 98
Diderot, Denis (encyclopédiste) 110-112
Donoso Cortés, Juan (marquis, homme politique espagnol) 170
Dubois, Urbain (cuisinier) 185-186, 190, 228
Dubuisson (cafetier parisien) 89
Du Camp, Maxime (homme de lettres) 124
Ducasse, Alain (cuisinier) 259
Duchié, Jacques (bourgeois de Paris) 60-61
Du Deffand, Marie (femme de lettres) 177
Dugléré, Adolphe (cuisinier) 163
Dumas, Alexandre (écrivain, romancier) 145, 176, 181
Dumont-Lespine, Gabriel (auteur culinaire) 233
Dupond (connu pour son vol-au-vent) 136
Du Pradel, Abraham, ou Blégny, Nicolas de (essayiste, chirurgien-médecin) 80-81, 88, 101
Duré, monsieur (directeur du *Gazetin du comestible*) 81
Durfort (duc) 94
Duval, Baptiste-Adolphe (boucher, restaurateur parisien) 11, 208-210

E

Édon (restaurateur parisien) 149-150
Eiffel, Gustave (ingénieur et industriel) 220
Escoffier, Auguste (cuisinier) 186, 190, 217, 228
Evelyn, John (voyageur, auteur anglais) 72

Eyre, Edmund John (acteur, auteur anglais) 153

F

Fargue, Léon-Paul (poète, écrivain) 214
Fatouville, Nolant de, ou Fatouville, Anne Mauduit de (magistrat, dramaturge) 101
Fauchon (marchand de comestibles, traiteur parisien) 128, 270
Faugeron, Henri (cuisinier) 252, 254
Favier, Jean (historien) 18
Favre, Joseph (cuisinier) 220
Fillioux, mère (cuisinière) 235
Fink, Béatrice (universitaire en littérature française) 1, 99
Fitzgerald, Francis Scott (écrivain américain) 224
Flaubert, Gustave (écrivain, romancier) 145, 176
Foix, cardinal de 61
Fouquet, Jean (peintre) 57
Fournier, Édouard (homme de lettres) 50
Foyot (restaurateur parisien) 144, 206
François I^er^ (roi de France) 32-33
François II (roi de France) 54
Fréchon, Éric (cuisinier) 266
Frederick, Kristin (cuisinière américaine) 268
Froissart, Jean (chroniqueur) 49, 56
Furetière, Antoine (lexicographe) 107

G

Gagnaire, Pierre (cuisinier) 258-259, 271
Garcye, Michel (saucier) 47
Gardeton, César (auteur de guides) 140, 156, 161
Garlande, Jean de (grammairien) 33, 40-41
Gaucourt (lieutenant du roi) 53
Gault, Henri (journaliste gastronomique) 253-254
Gautier, Théophile (homme de lettres, critique d'art et littéraire) 176, 202

Gavarni (dessinateur, aquarelliste) 176
Génin, Thomas (cuisinier) 190
Gibault, Georges (auteur, bibliothécaire) 96
Gilbert, Philéas (cuisinier) 190, 228
Gilbert, Victor-Gabriel (artiste-peintre) 125
Gimon (cuisinier) 217
Girard, Guy (cuisinier) 254, 256
Giustiniano, Marin (ambassadeur vénitien) 70-71
Goncourt, Jules et Edmond (écrivains, romanciers, diaristes) 176
Gondart (maître d'hôtel) 94
Gottschalk, Alfred (médecin, auteur) 228
Goudeau, Émile (journaliste, écrivain) 197, 210-211
Gouffé, Jules (cuisinier, pâtissier) 196, 215, 228
Grammont (maréchal) 86
Grancher, Marcel-E. (journaliste, écrivain) 249-250
Grattard, Adeline (cuisinière) 266
Grégoire (cafetier parisien) 88
Gretch, Nicolaï (voyageur russe) 163
Grévy, Jules (président de la République française) 220
Grimod de la Reynière, Alexandre Balthazar Laurent (gastronome, écrivain) 106, 109, 114-127, 133-134, 136-137, 139, 141-142, 147, 149-150, 156, 159, 161, 177-178, 182, 188-189, 191, 194-195, 198, 218-219, 225
Gringoire, Théophile (cuisinier) 186
Guérard, Henri (artiste-peintre) 174
Guérard, Michel (cuisinier) 254-255
Guichard (connu pour sa matelote) 106
Guillaume I^{er} (roi de Prusse, empereur allemand) 163
Guillot, André (cuisinier) 254
Guizot, François (historien, homme d'État français) 170

H

Haeberlin, Paul (cuisinier) 254
Hardy (restauratrice parisienne) 149, 161

Hédiard (marchand de comestibles parisien) 128, 239, 270
Hemingway, Ernest (écrivain américain) 223-224, 270-271
Henri II (roi de France) 33
Henri IV (roi de France) 91
Henri VI (roi d'Angleterre et de France) 52, 58
Henryot, Arnold (avocat) 202
Hermé, Pierre (pâtissier) 271
Héron de Villefosse, René (conservateur de musées) 234, 238, 249
Hervé (cuisinier) 95
Hom, Ken (cuisinier sino-américain) 262
Horta, Luiz (journaliste brésilien) 262
Huré (restaurateur parisien) 149
Husson, Armand (économiste, administrateur) 144, 196
Huysmans, Joris-Karl (écrivain, critique d'art) 125
Hyrment (marchand de comestibles) 218

I

Inukai, Yumiko (journaliste gastronomique japonais) 263
Isnard, Léon (cuisinier et auteur) 242

J

Jandun, Jean de (philosophe, universitaire) 15-17, 20-21, 37, 56
Janequin, Clément (compositeur) 24
Janin, Jules (écrivain, critique littéraire) 157
Jean II le Bon (roi de France) 37
Jirkévitch, Ivan (mémorialiste russe) 142
Joanne, Adolphe (auteur de guides) 175, 194, 205, 208, 211-212
Joubert (marchand de comestibles parisien) 80
Jouhaud, Pierre (auteur) 153
Jourdan (marchand de comestibles parisien) 80
Jouy, Étienne de (poète, librettiste) 156
Joyce, James (écrivain irlandais) 224
Julien, frères (pâtissiers parisiens) 196

K

Kobayashi, Kei (cuisinier japonais) 267
Kock, Charles-Paul de (homme de lettres) 154
Kosman, Cécile (cuisinière) 269
Kotzebue, Auguste (August von Kotzebue) (auteur allemand) 152, 158

L

La Barrière (restaurateur parisien) 149, 255
La Bazinière, monsieur de 86
Labour (marchand de comestibles parisien) 126
Lacam, Pierre (pâtissier, auteur) 196-197
La Chapelle, Vincent (cuisinier) 109
Lacroix, Paul (directeur de publication et bibliothécaire) 188
Laforge (pâtissier parisien) 196
Lagny, monseigneur de 59
La Mare (ou Delamare), Nicolas de (commissaire de police) 38, 77, 88
Lambert (marchande de fromages parisienne) 127, 136
Lami, Eugène (artiste-peintre) 157
Lander, Nicholas (critique britannique) 262
Larché (pâtissier parisien) 196
La Roque, Jean de (voyageur, auteur) 87-88, 90
La Sale, Antoine de (écrivain) 49
Laurent, veuve (cafetière parisienne) 90
La Varenne, François Pierre, dit (cuisinier) 71, 93, 108
Lebey, Claude (auteur de guides) 263
Leblanc (marchand de pâtés parisien) 127, 136
Lebon (pâtissier à Istanbul) 184
Leclerc (pâtissier parisien) 196
Léda (restaurateur parisien) 149
Ledeuil, William (cuisinier) 266
Lefèvre d'Ormesson, Olivier (intendant) 86
Legacque (restaurateur parisien) 139, 149

Le Goff, Jacques (historien) 29
Le Grand d'Aussy, Pierre Jean-Baptiste (historien, conservateur) 45, 86-87, 89, 100, 112
Le Maire, Jean-Baptiste-Charles (commissaire) 77-79
Lepage, Auguste (journaliste, écrivain) 172
Leprince (restaurateur parisien) 246
Le Quellec, Stéphanie (cuisinière) 268
Lespinasse, Julie de (femme de lettres) 177
Liger, Louis (agronome) 69, 85, 90, 99, 102-104
Limet (boulanger parisien) 139
Lion (marchand de comestibles) 80
Lippomano, Jérôme (ambassadeur vénitien) 34, 39, 44, 50, 71, 73
Lister, Martin (médecin, voyageur britannique) 72, 75-76, 79, 90, 95-96
Locatelli, Sébastien (prêtre, voyageur italien) 70
Longis, Jehan (libraire) 33
Loubet, Émile (président de la République française) 221
Louis VI (roi de France) 21
Louis XII (roi de France) 58
Louis XI (roi de France) 53, 62
Louis XIV (roi de France) 62, 70, 78
Louis X le Hutin (roi de France) 17, 62
Louis XV (roi de France) 61
Löwenstern, baron de (général russe) 158
L.S.R. (auteur anonyme culinaire) 93, 108
Luchet, Auguste (écrivain, romancier) 157, 163, 175
Luet, Gossouin de (orfèvre) 47
Lune, Pierre de (cuisinier) 93, 107
Luynes (duc) 94

M

Magny, Modeste (restaurateur parisien) 175-177, 206
Mailhe (Maille) (moutardier parisien) 136
Maire (restaurateur parisien) 174, 206

Maliban (cafetier parisien) 88
Manant-Ville (personnage d'un ouvrage) 137
Mangeville, chevalier de (Émile-Marc Hilaire) 165
Manière, Jacques (cuisinier) 254, 256
Marcel, Étienne (prévôt des marchands) 63
Marguery, (cuisinier) 228
Marin, François (cuisinier) 93, 107
Martin (traiteur parisien) 192
Massialot, François (cuisinier) 93, 95, 98, 108
Maupassant, Guy de (écrivain, romancier) 144-145
Mayeur de Saint Paul, François-Marie (acteur, auteur) 112, 149
Mazarin (cardinal) 86
Médicis, Catherine de (reine de France) 54, 61
Mehmed IV (sultan ottoman) 86
Menon, Joseph (auteur culinaire) 93-94, 107
Méot (restaurateur parisien) 149
Mercier, Louis-Sébastien (écrivain, romancier, journaliste) 77-78, 82, 94, 106, 108, 149
Mercier (restaurateur parisien) 252
Metz (ou Mets), Guillebert de (scribe) 16, 23, 43, 47, 59, 61
Meusnier de Querlon, Anne-Gabriel (avocat, bibliothécaire) 100
Meynink, Katrina (auteur culinaire australienne) 261, 265
Michel, Francisque (médiéviste, philologue) 50
Michel, mère (restauratrice parisienne) 251
Millau, Christian (journaliste gastronomique) 251, 253-254
Minet (maître traiteur restaurateur parisien) 108, 110-111
Mixelle, Jean-Marie (graveur, éditeur) 192
Monselet, Charles (écrivain, gastronome) 136, 189, 235
Montagné, Prosper (cuisinier) 215, 225, 227-229, 245
Montaigne, Michel de (humaniste, écrivain) 50, 69
Montanari, Massimo (historien italien) 86
Montpensier, mademoiselle de 70
Morand, Paul (écrivain) 241

More (Italien) 50, 86
Morgan, lady (femme de lettres irlandaise) 136, 151, 155, 161, 165, 169-170
Mourier, (cuisinier) 228
Moustier (cuisinier) 94
Münzer, Hieronymus (médecin, humaniste, voyageur allemand) 47

N

Napoléon III (empereur du Second Empire) 170
Naudet (restaurateur parisien) 146, 149-150
Navagero, André (ambassadeur vénitien) 70-71, 73
Nefftzer, Auguste (journaliste) 176
Nemeitz, Joachim Christoph (juriste, voyageur allemand) 72, 85, 90, 102-104
Newcastle (duc anglais) 95
Newnham-Davis, Nathaniel (militaire, auteur britannique) 183
Nignon, Édouard (cuisinier) 228
Nivet (pâtissier parisien) 196
Noter, Raphaël de (auteur) 242
Notta (restaurateur parisien) 173-174

O

Oliver, Raymond (cuisinier) 248, 256-258
Orléans, duchesse d’ (Marie de Clèves) 61
Orléans, Philippe d’ (régent du royaume de France) 98
Ory, Pascal (historien) 134

P

Pacaud, Bernard (cuisinier) 259
Paillard (restaurateur parisien) 183, 228
Pangaud, Gérard (cuisinier) 256
Pariset, Mme (auteure d’un manuel) 166
Pascal (cafetier parisien) 88
Passard, Alain (cuisinier) 259
Pellaprat, Henri-Paul (cuisinier) 242, 245

Percy, Thomas de (chevalier anglais) 49
Pereire, Émile et Isaac (entrepreneurs) 214
Perrier (Société national d'acclimatation) 240
Petrini, Carlos (fondateur *Slow Food*) 263
Peyrot, Claude (cuisinier) 254
Philippe Auguste (roi de France) 21, 37, 46, 61
Philippe le Bel (roi de France) 20, 54
Philippe VI de Valois (roi de France) 17, 55
Pic, Anne-Sophie (cuisinière) 267
Picasso (artiste-peintre) 234
Piège, Jean-François (cuisinier) 266
Pitte, Jean-Robert (géographe) 250
Planta, Edward (auteur britannique de guides) 160, 162, 203
Platter, Thomas (médecin suisse) 44, 70, 72, 74
Point, Fernand (cuisinier) 253
Poitiers, mademoiselle de 94
Pomiane, Édouard de (médecin, physiologiste) 245
Potel et Chabot (marchands de comestibles, traiteurs) 202, 219-221, 271
Presles, Raoul de (humaniste, traducteur) 21
Pringué, Gabriel-Louis (écrivain) 217
Procope Couteau, François, ou Procopio dei Coltelli, Francesco (cafetier parisien) 89
Proust, Marcel (écrivain) 217, 271
Prudhomme, Louis-Marie (imprimeur-libraire, écrivain) 147-148
Prunier (restaurateur parisien) 224, 247
Pujoulx, Jean-Baptiste (homme de lettres) 124

Q

Quenu-Gradelle (charcutier, charcutière à Paris) 193
Quérillac, Anne (auteure) 242

R

Rabelais, François (humaniste, écrivain) 40-41, 44, 48

Rabette, Charlotte (auteure) 242
Raffles, Thomas (voyageur anglais) 152
Raisson, Horace (Horace-Napoléon) (littérateur, journaliste) 179-180
Ramponeau, Jean (célèbre cabaretier) 105-106
Rat (marchand de pâtés parisien) 127
Récamier (banquier) 168
Reichard, Heinrich Auguste Ottokar (auteur allemand de guides) 116
Reichardt, Johann-Friedrich (musicien allemand) 116, 127, 134-135, 151-152, 167-168
Renan, Ernest (écrivain, philologue, historien) 176
Renat (connue pour sa matelote) 106
Ritz, César (hôtelier suisse) 216-217
Ritz, Marie-Louise (femme de César Ritz) 217
Robert (restaurateur parisien) 146, 149-151, 182
Robuchon, Joël (cuisinier) 252, 254, 259
Roi des Romains 57
Rose (restaurateur parisien) 135
Roth, Michel (cuisinier) 266
Rothschild, James et Betty (banquier) 169
Rouff, Marcel (écrivain) 226-228, 238
Rouget (pâtissier parisien) 126, 194-195
Rouzier, frères (restaurateurs parisiens) 233
Roye, Jean de (notaire parisien) 22, 53, 61
Roze de Chantoiseau, Mathurin (restaurateur parisien) 107, 110, 149
Rubin, Emmanuel (cofondateur *Fooding*) 266

S

Saint Augustin (homme d'Église) 21
Sainte-Beuve, Charles-Augustin (romancier, poète, critique) 176
Saint Louis (Louis IX) (roi de France) 21, 24, 30, 41, 54, 62
Saint-Simon (mémorialiste) 98
Saint-Victor, Paul de (homme de lettres, critique) 176, 213-214
Salvator, André (Italien) 86

Sanderson, John (auteur américain) 141, 155
Sand, George (écrivaine, romancière) 176
Saulnier, Louis (cuisinier) 186
Sauval, Henri (avocat, historien) 43, 56
Savoie, Charlotte de (reine de France) 53
Savoy, Guy (cuisinier) 266
Scherer, Edmond (théologien, homme politique) 176
Seguin, Jacques (prieur) 60
Seigneurie, Albert (Auteur) 218
Senderens, Alain (cuisinier) 252, 254, 256, 258-259
Serres, Olivier de (agronome) 35, 38-39
Sieyès, Emmanuel-Joseph (homme d'Église, homme politique) 168
Simon, François (journaliste gastronomique) 262
Sokolov, Raymond A. (journaliste américain) 255
Soulié, Frédéric (journaliste, écrivain) 159, 163
Staffe, Baronne (Blanche Soyer) (écrivaine) 180
Stanford, Edward (auteur de guides) 204, 212
Starck, Philippe (designer) 271
Stohrer (pâtissier parisien) 196
Suarez, Delphine (cuisinière) 269

T

Taboureau (boulanger, boulangère à Paris) 193
Taine, Hippolyte (philosophe, historien) 176
Tarlo (marchand de comestibles) 136
Taylor, baron (commissaire royal du Théâtre-Français) 174
Thévenot, Jean de (voyageur, auteur) 86-87
Thiboust, Guillaume (prévôt de Paris) 20
Thiers, Adolphe (historien, homme d'État français) 170
Thorigny, Félix (artiste-peintre) 215
Tirel, Guillaume, dit Taillevent (cuisinier) 55-56, 228, 259
Tourgueniev, Ivan (homme de lettres russe) 176
Tronchet, Louis (auteur de guides) 152, 160

Trotet, Jean (boulanger parisien) 47
Turgan, Julien (médecin et journaliste) 209
Turgis, Robin (tavernier parisien) 48

V

Vacossin (restaurateur parisien) 108, 110-111
Vadé, Jean-Joseph (poète, chansonnier) 105
Vallaury (pâtissier à Istanbul) 184
Valois, Charles de (fils, frère et père de roi) 63
Véfour, Jean (restaurateur parisien) 161-162, 206, 257
Vergé, Roger (cuisinier) 254
Véron, Louis (docteur, mémorialiste) 147, 182
Véry (restaurateur parisien) 135, 139, 142, 149, 151-156, 159, 164
Veyne (François-Auguste Veyne ?) (docteur) 176
Veyrat, Marc (cuisinier) 266
Villeneuve, Guillaume de la (poète) 23-24, 40, 42
Villon, François (poète) 15, 40, 43, 47-48
Volland, Sophie (épistolière) 110, 112
Vollard, Ambroise (collectionneur, galeriste) 224
Voltaire (François-Marie Arouet) (écrivain, philosophe) 89, 106, 177
Vrinat, famille (restaurateurs à Paris) 259

W

Walsh, Ernest (écrivain américain) 224
Wheaton, Barbara Ketcham (auteure culinaire américaine) 94

Y

Yardin (restaurateur parisien) 139
Young, Arthur (agronome, voyageur britannique) 79
Yzembart (cuisinier) 54

Z

Zenda, Pierre (écrivain) 225

Zinzerling, Justus (juriste, voyageur allemand) 72
Zola, Émile (écrivain, romancier) 122, 144-145, 193, 198

REMERCIEMENTS

Ce livre est le fruit de nombreuses années de travail. Je remercie Benoît Yvert, directeur des éditions Perrin, de m’avoir laissé le temps nécessaire à la réalisation de cet ouvrage. Ma reconnaissance va aussi à l’éditrice Marion Bolingue pour ses suggestions, au Centre national du livre, pour sa bourse d’écriture, qui est arrivée au bon moment, et à Didier Bouchard, toujours curieux de mes écrits.

Suivez toute l’actualité des Éditions Perrin sur
www.editions-perrin.fr

PERRIN

Nous suivre sur